DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS,

TOME TROISIE'ME.

DICTIONNAIRE DES ALIMENS, VINS ET LIQUEURS,

LEURS QUALITE'S, LEURS EFFETS, relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens;

AVEC

LA MANIERE DE LES APPRÊTER, ANCIENNE ET MODERNE,

Suivant la méthode des plus habiles Chefs-d'Office, & Chefs de Cuisine, de la Cour, & de la Ville.

Ouvrage très-utile dans toutes les familles.

Opinor.
Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.
Horat. 5. L. 1. v. 54.

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le Prince de ***.

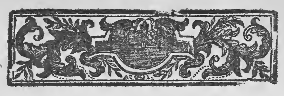
TOME TROISIE'ME.



A PARIS,
Chez { GISSEY, rue de la vieille Bouclerie.
BORDELET, rue Saint Jacques.

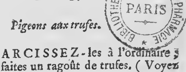
M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilege du Roi.



DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS
TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

PIG.



Pigeons aux trufes.


ARCISSEZ-les à l'ordinaire; faites un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Trufe*, la manière de le faire.) Vos pigeons cuits à la broche, ôtez les bardes; dressez-les dans un plat, le ragoût de trufes par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Les pigeons aux mousserons & aux champignons, se font de la même manière. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.)

Pigeons en redingotte.

Farcissez-les & les faites cuire, comme les autres, à la broche, enveloppez de bardes de lard & de papier. Coupez une grosse anguille

ou deux moyennes en cinq tronçons bien égaux; ouvrez chaque morceaux d'un côté, pour en ôter l'arête, sans séparer les deux moitiés. Piquez tous les morceaux en dedans. Marquez une glace avec du veau & du jambon; faites suer, & mouillez de bouillon. Quand elle est cuite, passez-la, & y mettez cuire les morceaux d'anguille, pour les glacer comme des fricandeaux. Vos pigeons cuits, dressez-les dans un plat; mettez sur chacun un morceau d'anguille glacée avec du coulis où a cuit l'anguille; détachez ce qui reste, passez la sauffe au tamis & servez chaudement avec un jus de citron.

Pigeons à la moëlle.

Plumez-les, laissez-leur le foie, & les pates; troussez-les & les faites revenir à l'air du feu, pour les bien éplucher; coupez-leur le col, & les ailerons. Faites une farce avec de la moëlle & de bon beurre, deux anchois hachés, persil, ciboules, estragon, un peu de rocambole, sel, & poivre. Farcissez-en le corps de vos pigeons & les faites cuire à la broche sans bardes, les arrosant souvent de ce qui dégoutte. Quand ils sont cuits, servez-les avec la sauffe suivante.

Mettez dans une casserole un demi-setier de vin que vous faites réduire à un verre; Ajoutez-y une cuillerée de bouillon consommé, sept ou huit rocamboles, jus & coulis, quelques tranches de citron & de bon beurre. Versez sur vos pigeons & servez pour Entrée.

On peut mettre dans cette sauffe un peu de persil blanchi & haché, ou une ravigotte chaude.

Pigeons à la Royale.

Farcissez-les dans le corps, d'une farce bien fine; faites-les revenir dans du lard fondu;

piquez-les de petit lard & les faites cuire à la broche. Quand ils sont cuits, servez-les au jus de veau. (Voyez au mot *Veau*, l'article *jus de veau.*) Ou bien avec un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce coulis.)

Pigeons en surtout.

Après les avoir plumés, vuidés & blanchis, faites-les cuire à moitié dans un blanc de farine, boüillon, & tranches de citron. Passez des ris de veau & des champignons coupés en dés dans une casserole, avec bon beurre & un bouquet; mouillez de boüillon. Quand le ragoût est presque cuit, mettez-y les pigeons & des crêtes cuites dans le blanc avec les pigeons. Quand il est tout à fait cuit, liez-le avec de la crême & des jaunes d'œufs. Faites une farce de blanc de volaille, graisse de bœuf & lard blanchi, mie de pain trempée dans de la crême, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, & cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison, sel & poivre pour assaisonnement. Laissez refroidir cette farce; foncez-en un plat & faites un bord autour; mettez dans le milieu le ragoût de pigeons froid. Couvrez le ragoût de la même farce, unissez avec de l'œuf battu, & pannez tout le dessus avec de la mie de pain. Mettez cuire au four de belle couleur; égouttez la graisse & servez chaudement.

Pigeons en surtout, rôtis, & à la braise.

Faites une farce, composée de lard crud, & de jambon cuit, trufes, champignons hachés avec les foies des pigeons, persil, ciboule, une pointe d'ail, quelques ris de veau, le tout bien haché & bien assaisonné, deux jaunes d'œufs pour liaison. Farcissez-en vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau & dans le corps;

& les ficelez. Ayez un grand fricandeau piqué pour chaque pigeon que vous mettez sur l'estomac, & faites cuire à la broche. Quand vos pigeons sont rôtis, ôtez le fricandeau, versez sur les pigeons un bon ragoût, tel que vous jugerez à propos, ou bien un coulis; remettez vos fricandeaux sur l'estomac, & servez chaudement.

Les pigeons en surtout à la braise se font de la même maniere. Toute la différence qu'il y a d'avec les choses que l'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard ni viande sur le fricandeau, afin qu'il prenne belle couleur. Quand il est cuit, égouttez la graisse; faites un ragoût de trufes, ou autre. (Voyez au mot *Trufe*. la manière de le faire.)

Pigeons à la cendre.

Epluchez bien vos pigeons, vuidez-les proprement; farcissez-les, si vous voulez, d'une farce délicate. Ratissez du lard; assaisonnez de sel & poivre, persil, ciboules, & champignons hachés. Mêlez bien le tout ensemble; fareissez en vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau. Mettez sur des feüilles de papier des bardes de lard, des tranches de jambon & de veau battuës, avec sel, poivre, & tant soit peu de fines herbes. Mettez chaque pigeon sur la feüille de papier; assaisonnez dessus comme dessous; enveloppez-les de tranches de jambon & de veau battuës, & des bardes de lard; couvrez des feüilles de papier, moüillez-les dans l'eau, ficelez-les & les mettez dans la cendre chaude, en mettant de tems en tems du feu dessus. Faites-les cuire pendant deux ou trois heures. Quand ils sont cuits dressez-les dans un plat; ôtez l'enveloppe, jettez dessus

une essence de jambon & servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons aux écrevisses.

Vos pigeons échaudés vuidés & troussés proprement, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un oignon, un bouquet, crêtes, ris de veau, champignons & trufes assaisonnées de sel & de poivre. Poudrez-les d'un peu de farine, moüillez de boüillon & de jus de veau, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, mettez-y des queuës d'écrevisses, liez-les d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire.) Faites-les chauffer doucement sans boüillir : dressez vos pigeons dans un plat, les garnitures dans les intervalles, le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons piqués de persil à la broche.

Farcissez-les comme on l'a dit; faites-les refaire dans la graisse; piquez-les par tout sur l'estomac de grand persil, ensorte qu'ils en soient couverts; faites-les cuire à la broche, arrosez le persil avec du sain-doux ou du lard fondu. Quand ils sont cuits, servez-les avec une Essence.

Pigeons frais levés aux petits œufs.

Farcissez de petis pigeons & les faites cuire à la broche comme on l'a dit. Quand ils sont cuits, faites fondre du beurre, délaïez-y des jaunes d'œufs; arrosez-en les pigeons & les pannez. Qu'ils soient de belle couleur & les servez avec une sausse que vous ferez ainsi. Faites suer deux tranches de jambon & les moüillez de boüillon; mettez-y un oignon, un bouquet, quelques champignons; faites-les boüillir & les passez au tamis. Mettez dans cette sausse six jaunes d'œuf durs, de

bon beurre manié de farine ; faites lier la sauffe fur le feu; mettez-y le jus d'un citron entier; aïez de petits œufs blanchis, dont vous ôterez la premiere peau ; mettez-les dans la sauffe & servez chaudement.

Pigeons en surtout à la broche.

Farcissez-les comme les précédens ; faites-les refaire dans la graisse. Coupez une noixde veau en tranches de la grandeur du dessus de vos pigeons, & un peu mince ; piquez ces tranches ; mettez-les sur l'estomac des pigeons ; envelop-pez-les de papier & faites-les cuire à la broche. Quand ils sont cuits, ôtez le papier pour leur donner de la couleur & servez-les avec une essence.

Pigeons au point du jour.

Farcissez-les avec lard rapé, trufes, champignons, persil, ciboule ; le tout bien haché, assaisonné de sel & gros poivre ; cousez-les, & les mettez à la broche enveloppés de lard & de papier. Faites-les refaire auparavant dans du beurre. Coupez une noix de veau par petits morceaux ; piquez-les de petit lard; faites-les blanchir & cuire dans une glace de veau, & les glacez comme les fricandeaux ordinaires. Mettez un de ces petits fricandeaux au milieu d'un plat, les pigeons autour, les autres petits fricandeaux entre les pigeons, la sauffe dessous, que vous acheverez comme celle des fricandeaux, (Voyez *fricandeau.*)

Pigeons soufflés.

Desossez-les pour les farcir d'un salpicon fait avec lard, jambon, ris de veau, champignons, trufes, le tout coupé en dés, sel, gros poivre, toutes sortes de fines herbes hachées, & trois blancs

d'œufs foüettés. Couvrez vos pigeons farcis, & les faites cuire à petit feu à la broche, enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec une bonne essence.

Pigeons en compôte.

Troussez-les proprement, passez-les à la casserole avec lard fondu, pour leur faire prendre une belle couleur. Mettez-y ensuite de bon boüillon pour les faire cuire, un verre de vin blanc, champignons, fines herbes, assaisonnement ordinaire. Laissez mitonner le tout. Quand vos pigeons sont cuits, mettez-y un coulis de veau, & servez chaudement cette compôte pour Entrée avec des andouillettes pour Garniture.

Autre façon.

Vos pigeons troussés, les pates dans le corps, refaits & piqués de gros lard & de jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboule hachée; faites-les cuire dans une braise légére.

Faites un ragoût de crêtes, foies gras, champignons, trufes que vous passez à la casserole avec lard fondu; moüillez de jus, faites mitonner à petit feu, dégraissez, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Mettez vos pigeons, égouttés de leur graisse, mitonner un peu dans ce ragoût, & servez chaudement pour Entrée.

Autre compôte de pigeons.

Lardez-les de gros lard, passez-les au lard fondu, & les faites cuire avec un verre de vin blanc & boüillon, sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, trufes. Quand ils sont cuits, faites un coulis blanc ou roux pour lier la sauffe & servez chaudement. (Voyez au mot *coulis* la manière de faire l'un & l'autre.)

Compôte de pigeons au blanc.

Vos pigeons échaudés, vuidés, troussés & blanchis, passez-les sur un fourneau, avec lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, ris de veau, crêtes, champignons, trufes, sel & poivre; mettez-y un peu de farine; moüillez de boüillon & faites mitonner à petit feu. Quand vos pigeons sont cuits, dégraissez & liez d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, l'article *Coulis blanc.*)

Au défaut de coulis blanc, vous pouvez lier votre compôte avec trois jaunes d'œufs délayés dans de la crême, & un peu de persil haché; servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en fricassée au roux.

Coupez-les en quatre; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, poivre, sel, persil haché, champignons, trufes, crêtes, ris de veau; mettez-y une pincée de farine; moüillez de jus & laissez cuire à petit feu. La fricassée cuite, dégraissez-la pour la lier d'un coulis de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.)

Pigeons en fricassée au blanc.

Passez-les dans une casserole avec les mêmes ingrediens que les précédens; moüillez-les de boüillon, sans jus, & laissez mitonner à petit feu. Votre fricassée cuite, liez-la d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire.) Au défaut de coulis, faites une liaison avec trois jaunes d'œufs délayés dans de la crême, & un peu de persil haché. Servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en Fricassée au sang.

Saignez vos pigeons, gardez le sang, mettez-y un jus de citron pour l'empêcher de tourner. Faites la fricassée à l'ordinaire, & la liez d'un coulis de veau & de jambon. Passez le sang au tamis ; délayez-y un jaune d'œuf & un peu de persil haché. Avant de servir, mettez le sang dans la fricassée ; mettez-la un peu sur le feu, sans la faire boüillir ; remuez-la toûjours, & servez chaudement, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons au basilic.

Vos pigeons bien échaudés & bien blanchis, fendez-les un peu sur le dos, afin de les remplir d'une farce faite avec lard crud, leurs foies bien hachés, persil, basilic, & ciboules, le tout bien assaisonné. Vos pigeons farcis, faites-les cuire dans un pot avec bon boüillon, un oignon piqué de clous de girofle, verjus & sel. Quand ils sont cuits & égouttés, trempez les dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain, faites-les frire de belle couleur dans du sain-doux bien chaud, & servez chaudement pour Entrée, garni de persil frit.

On sert les cailles apprêtées de la même maniere.

Pigeons au basilic d'une autre façon.

Apprêtez-les comme les précédens, farcissez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies, un peu de jambon, quelques champignons, persil, ciboule hachée, du basilic, sel, poivre, fines épices, un jaune d'œuf. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de veau, sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignon, carotes, tranches de citron vert, feüilles de laurier ; arrangez dessus vos pigeons,

même assaisonnement dessus que dessous, tranches de veau & bardes de lard par-dessus. Couvrez la marmite de son couvercle ; faites cuire feu dessus & dessous. Quand vos pigeons sont cuits, mettez-y une demi-cuillerée de boüillon ; laissez-les refroidir presque tout à fait dans leur jus, afin qu'ils prennent plus de goût. Tirez-les ensuite & les mettez égoutter sur un plat. Trempez-les dans des œufs battus, pannez-les de mie de pain bien fine ; faites-les frire dans du sain-doux, de couleur bien dorée. Pliez une serviette sur un plat, les pigeons dessus, des bouquets de persil frit dans les intervalles, & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

Autre façon.

Faites cuire vos pigeons dans un blanc à l'ordinaire. Faites une farce avec de la volaille cuite, rouëlle de veau passée avec un petit morceau de beurre, lard & graisse de bœuf blanchie, une mie de pain trempée dans de la crême, & du basilic haché, sel, poivre, sept ou huit jaunes d'œufs pour liaison.

Quand les pigeons sont refroidis, trempez-les dans des œufs battus, enveloppez-les de farce que vous unissez avec la main trempée dans les œufs ; faites-les tous de la même grosseur, pannez-les de mie de pain bien fine, faites-les frire dans du sain-doux bien chaud, & servez garni de persil frit.

Si vos pigeons sont bien gros, vous pouvez les couper en quatre, & les faire cuire dans une braise de haut goût. Quand ils sont cuits, trempez-les dans de l'œuf battu ; faites-les frire comme les autres, & servez garnis de persil frit.

Pigeons à la braiſe.

Prenez de gros pigeons bien retrouſſés, lardez-les de gros lard bien aſſaiſonné. Farciſſez-les ſi vous voulez d'une farce un peu liée. Faites-les cuire à la braiſe à l'ordinaire, & les ſervez avec un ragoût de trufes & de ris de veau par-deſſus.

Pigeons aux cardes.

Flambez vos pigeons, laiſſez-leur les ailes; faites-les refaire dans de la graiſſe, & les mettez cuire dans une bonne braiſe. Faites cuire des cardes dans un blanc de boüillon, farine, tranches de citron, graiſſe de bœuf. Quand elles ſont cuites & bien eſſuyées avec un linge, faites leur prendre quelques boüillons dans une eſſence, pour leur donner du goût, & les ſervez autour de vos pigeons.

Pigeons au ſalpicon.

Faites-les cuire à la braiſe, après les avoir fait revenir dans de la graiſſe. Paſſez comme un ragoût ordinaire, ris de veau, champignons, jambon, le tout coupé en dés, & liez de coulis. Votre ragoût fini, mettez-y des cornichons blanchis, & ſervez deſſus vos pigeons.

Pigeons aux choux-fleurs.

Faites-les cuire à la braiſe comme les autres. Faites cuire des choux-fleurs blanchis dans un blanc de farine. Dreſſez vos pigeons dans un plat, les choux-fleurs autour. Mettez de bon beurre dans une eſſence, faites lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez ſur les choux-fleurs avec un peu de gros poivre.

Pigeons à l'Italienne avec toutes ſortes de racines.

Faites blanchir panais, oignons, navets, radis, carotes, le tout coupé proprement, &

les mettez cuire avec les pigeons à la braise avec boüillon, un bouquet, sel, poivre, girofle, une pointe d'ail. Passez à l'huile des champignons hachés, & un bouquet ; moüillez-les de coulis & d'un verre de vin de Champagne ; faites faire quelques boüillons & dégraissez la sausse. Quand les pigeons sont cuits, retirez-les avec les racines ; dressez-les dans un plat, les racines autour, la sausse à l'Italienne par-dessus, & servez chaudement.

Pigeons à la Dauphine.

Faites cuire cinq petits pigeons à la braise. Faites blanchir légérement deux ris de veau & les piquez ; faites-les cuire ensuite dans une glace faite avec du veau & du boüillon. Quand les pigeons sont cuits, mettez-les dans un peu de jus, pour les dégraisser. Dressez vos pigeons dans un plat, un ris de veau entre deux ; mettez un peu de coulis dans la casserole où vous avez glacez les ris de veau pour détacher ce qui reste ; faites faire un boüillon à la sausse ; passez-la au tamis, mettez-y un jus de citron, & servez sur les pigeons.

Pigeons aux haricots verds.

Faites-les cuire dans une bonne braise. Coupez des haricots verds en filets & les faites cuire avec de l'eau & du sel. Quand ils sont cuits & égouttés, passez-les avec de bon beurre, persil & ciboule hachée. Moüillez-les de jus & de boüillon ; liez-les avec du coulis ; assaisonnez de sel, poivre ; servez avec vos pigeons à courte sausse.

Pigeons au soleil

Faites cuire des pigeons naissans dans une petite braise bien fine ; retirez-les quand ils sont cuits. Faites un godiveau de toutes sortes

de volaille qui soit bien fine. Enveloppez chaque pigeon de ce godiveau, ensorte que l'on ne voye que la tête. Trempez-les ensuite dans des œufs battus; pannez-les avec moitié pain & moitié farine; faites-les frire de belle couleur, & les servez sur une serviete comme les pigeons au basilic.

Pigeons au soleil d'une autre façon.

Prenez de petits pigeons à la cuiller; échaudez-les, vuidez-les, passez-leur une brochette à travers les cuisses; laissez-leur les pattes, la tête & les ailes; fendez-les un peu sur le dos & les faites blanchir; mettez-les dans l'eau fraîche & les faites cuire dans une braise blanche avec boüillon, bardes de lard, tranches de citron, sel, poivre, girofle, un bouquet. Quand ils sont cuits & refroidis, faites une pâte avec de la farine, une chopine de vin blanc ou de la biere, une cuillerée d'huile, un peu de sel. Trempez vos pigeons dans cette pâte bien délayée; faites-les frire & servez garni de persil frit.

Autres pigeons au soleil.

Quand ils sont bien échaudés & vuidés, coupez leur le bout des pattes, du bec & des ailes; faites-les blanchir à l'eau boüillante, fendez-les par le dos, farcissez-les d'une farce bien délicate, un peu liée. Foncez une casserole de bardes de lard; mettez-les dessus, l'estomac en dessous, avec sel, poivre, un bouquet, un peu de coriandre, boüillon gras, une chopine de lait, & faites cuire doucement. Quand ils sont cuits, égouttez-les & les laissez refroidir.

Mettez une chopine de vin dans une casserole avec un petit morceau de beurre frais que vous

ferez fondre ſur le feu. Délayez deux poignées de farine avec ce même vin dans une autre caſſerole, & y mettez trois blancs d'œufs fouettés; que cette pâte ne ſoit ni trop épaiſſe, ni trop claire. Trempez-y vos pigeons & les faites frire dans du ſain-doux bien chaud & ſervez garni de perſil frit pour Entrée.

Pigeons à la lune.

Vos pigeons apprêtés comme les précédens; paſſez-les dans du lard fondu, comme en compôte avec trufes, champignons & un bouquet; aſſaiſonnement ordinaire, & mouillez avec moitié boüillon & moitié jus. Quand ils ſont cuits, mettez-y du coulis de veau.

Ou bien faites-les cuire à la braiſe, & pendant qu'ils cuiſent, faites un ſalpicon, avec jambon coupé en dés, artichaux coupés de même, ris de veau & champignons, le tout paſſé dans du lard fondu & mouillé de jus.

Le ragoût cuit ainſi que les pigeonneaux, laiſſez-les refroidir, faites une abaiſſe de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Arrangez vos pigeons dans un plat, l'eſtomac en haut, de ſorte que les têtes des pigeons ſortent en dehors; mettez le ragoût froid par-deſſus; mettez l'abaiſſe de pâte feuilletée ſur les pigeons, de maniere que les têtes paroiſſent en dehors & ne ſoient point enfermées. Faites une ouverture au milieu, pour paſſer les pieds des pigeons. Dorez l'abaiſſe, mettez au four pour cuire ſeulement la pâte; réchauffez les pigeons & le ragoût, & ſervez chaudement.

Pigeons en ſurpriſe.

Après avoir échaudé & vuidé vos petits pi-

geons, farcissez-les dans le corps d'une farce fine & les faites cuire dans une braise blanche, composée de bardes de lard, tranches de veau & assaisonnement ordinaire, coriandre, un peu de fines herbes & quelques tranches de citron. Quand ils sont cuits, mettez-les dans un coulis de veau & de jambon. Prenez ensuite de petits pains de profiterole, ôtez-en la mie en faisant une ouverture en dessous, & gardez les morceaux; mettez dans chaque pain un pigeon avec un peu de sausse; fermez du même morceau que vous avez ôté, ou de godiveau. Frotez-les légérement tout autour du même godiveau, & les trempez dans des œufs battus; pannez-les de mie de pain bien fine, ficelez-les en croix, faites les frire de belle couleur. Quand ils sont égouttés, dressez-les dans un plat, & servez sur une serviette blanche.

Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût de mousserons par-dessus. (Voyez au mot *Mousserons*, la manière de le faire) Avant de faire frire vos petits pains, vous pouvez les tremper dans du lait, & les égoutter avant de les mettre dans la friture, ils en sont plus délicats & plus frians.

Pigeons en surprise d'une autre manière.

Apprêtez-les & les faites cuire à la braise comme les précédens. Prenez autant de laituës pommées, que vous avez de pigeons. Faites-les blanchir & égoutter; ôtez-en proprement les cœurs, mettez à la place un peu de godiveau & un pigeon dans chacune avec un peu de coulis froid. Enfermez-les bien dans ces laituës que vous ficelerez tout autour. Remettez-les cuire dans la même braise où les pigeons ont cuit. Tirez-les ensuite, & quand

elles sont égouttées, ôtez-les feuilles, mettez les mittonner dans une essence de jambon; dressez-les dans un plat, pressez dessus un jus d'orange ou de citron, & servez chaudement

Pigeons en taupes.

Quand ils sont échaudés & troussés comme pour une tourte, lardez-les de lardons de trufes, plus près que vous pourrez. Foncez une casserole de bardes de lard, jambon, tranches de veau; rangez dessus vos pigeons; couvrez dessus comme dessous, avez sel, poivre, fines herbes, fines épices, & faites cuire doucement à la braise. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat & servez avec une sausse au vin de Champagne, & tranches de citron pour Entrée.

Pigeons en pain.

Flambez vos pigeons & les desossez comme les poulardes au blanc-manger. Prenez des ris de veau blanchis; coupez-les en dés, avec de petits champignons, & du jambon coupé de même, persil, ciboule hachée, une pointe d'ail, lard rapé, sel, gros poivre, le tout bien manié ensemble; farcissez-en vos pigeons troussez-les en pain tout rond; enveloppez-les d'une barde de lard & d'un morceau d'étamine; ficelez-les bien, & les faites cuire à la braise à petit feu. Quand ils sont cuits & dégraissez, servez-les avec une essence.

Vous pouvez mettre des pistaches dans l'essence, si vous le jugez à propos.

Pigeons à la poële.

Vos pigeons bien épluchés, vuidés & troussés proprement, les pates dans le corps, fendez-les un peu sur le dos, &, les farcissez d'une farce composée de leurs foies & un peu de lard, & un peu de jambon, champignons, trufes, persil, ciboules hachées, sel, poivre, fines

herbes

herbes, fines épices, un jaune d'œuf; le tout haché & pilé dans le mortier. Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, poivre, sel, un peu de fines épices; arrosez-y vos pigeons l'estomac en bas, assaisonnés de sel, poivre, un peu de fines herbes, deux ou trois tranches d'oignons, un peu de persil haché; couvrez de tranches de veau & de jambon, & de deux ou trois bardes de lard, ensuite d'une assiette qui entre dans la casserole, une serviette tout autour & un plat par dessus, afin que la fumée ne sorte point. Mettez-les ainsi sur des cendres chaudes pendant deux heures. Avant de servir, ôtez les tranches de veau & de jambon, & les bardes de lard; mettez les pigeons sur un fourneau; quand le jus est diminué & qu'il commence à s'attacher, & que les pigeons sont bien colorés, retirez-les; dressez-les dans un plat; ôtez la graisse de la casserole; moüillez ce qui est attaché d'un peu de jus de veau & de boüillon, mettez-y un peu de poivre; passez ce jus au tamis; jettez-le sur vos pigeons, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons à la poële garnis d'écrevisses.

Farcissez-les de leurs foies, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, lard rapé, deux jaunes d'œufs pour liaison. Faites-les refaire avec un peu de lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Mettez-y sept belles écrevisses que vous faites aussi revenir avec les pigeons. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; arrangez-y les pigeons comme les précédens; faites cuire à la braise & les farcissez comme les autres. Aïez soin de retirer les écrévisses une demi-heure avant les pigeons, parce qu'elles seroient trop cuites

Remettez les chauffer avec le ragoût & servez entre les pigeons.

Pigeons aux pois.

Vos pigeons bien échaudés; faites-les blanchir & les mettez cuire dans un blanc un peu plus qu'à moitié. Paſſez des pois avec un morceau de beurre ; moüillez-les de jus & de bouillon, & liez d'un coulis. Quand ils ſont preſque cuits ; mettez-y les pigeons faire quelques boüillons ; ajoutez-y un peu de ſucre & ſervez chaudement.

Si vos pigeons ſont gros, vous pouvez les couper en quatre, blanchis & épluchés ; paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un litron de pois, un bouquet, un peu de jus & de boüillon, & faites cuire. Quand ils ſont preſque cuits, liez-les d'un coulis ; aſſaiſonnez-les d'un peu de ſel & d'un morceau de ſucre ; ſervez à courte ſauſſe.

Pigeons en hatelette.

Faites-les cuire comme les pigeons à la poële. Retirez-les quand ils ſont cuits & les mettez refroidir. Pannez-les ; embrochez-les dans de petites hatelettes ; trempez-les dans de la graiſſe ; repannez-les & les faites griller de belle couleur ; achevez la ſauſſe, comme celle des pigeons à la poële, ſervez-les pigeons avec les hatelettes, la ſauſſe deſſous, & un peu plus claire que pour les pigeons à la poële.

Pigeons en Fricandeaux.

Quand ils ſont vuidés & trouſſés, les pattes dans le corps, faites-les refaire & les coupez en deux ; piquez-les de menu lard ; mettez-les dans une caſſerole, le lard en deſſous, avec une cuillerée de boüillon & deux ciboules entieres. Couvrez la caſſerole & laiſſez mitonner à petit feu. Quand ils ſont cuits,

pouſſez-les ſur un fourneau, juſqu'à ce que le reſte du boüillon ſoit diminué. Quand vos pigeons ſont bien colorés, tirez-les, arrangez-les dans un plat; ôtez la graiſſe de la caſſerole où il ont cuits; mettez-y un peu de jus de veau & de boüillon pour détacher ce qui eſt au fond, & mettez la caſſerole un moment ſur le fourneau; paſſez ce jus dans un tamis; jettez-le ſur vos pigeons & ſervez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons en Timbale.

Vos pigeons échaudés & blanchis à l'ordinaire, faites-les cuire dans un blanc. Paſſez des champignons & des ris de veau coupés en gros dés. Faites le ragoût de pigeons comme la compôte; (Voyez ci-devant cet article) & laiſſez refroidir. Faites une pâte avec un peu d'huile, du ſain-doux, quatre jaunes d'œufs. Formez autant d'abaiſſes de l'épaiſſeur d'un écu que vous avez de pigeons; mettez chaque abaiſſe au bout d'un rouleau pour les mettre plus aiſément dans la timbale; mettez du ragoût ſur ces abaiſſes, puis un pigeon & du ragoût par deſſus. mettez un couvercle de la même pâte que vous ſoudez avec l'abaiſſe de deſſous; faites cuire au four & ſervez avec une eſſence fort claire.

Pigeons à la Luxebourt.

Préparez des pigeons comme à la crapaudine; faites-les mariner dans l'huile avec aſſaiſonnement. Faites-les frire à l'huile ou ſain-doux, ou au beurre, & ſervez à ſec au gros ſel. Les poulets de même.

Pigeons à l'impromptu.

Mettez de petits pigeons dans une caſſerole avec lard fondu, de bon beurre, un demi verre d'huile, deux tranches de citron,

un verre de vin de Champagne, quatre gousses d'ail, un bouquet, une tranche de jambon, quelques morceaux en tranches; vous blanchissez à l'eau bouillante, vous passez le tout à grand feu en remuant toûjours pendant un demi quart d'heure. Mettez dessus des bardes de lard & faites cuire doucement entre deux braises. Quand les pigeons sont cuits, égouttez les; dressez-les dans un plat, une sausse par dessus & servez chaudement.

Pigeons aux Tortuës.

Quand ils sont apprêtés à l'ordinaire, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, des crêtes, quelques morceaux de ris de veau, petits champignons, trufes coupées par tranches, un bouquet, sel & poivre; faites bouillir de l'eau dans une marmitte avec un bouquet de fines herbes, deux tranches de citron, deux ou trois oignons, un peu de sel & de poivre, & bardes de lard; jettez-y deux tortuës après leur avoir coupé la tête, les pates & le bout de la queuë. Quand elles sont blanchies; tirez-les de la coquille; coupez-les par quartier comme une fricassée de poulets; ôtez bien l'amer, tout le reste sert dans le ragoût. Passez-les dans la casserole avec les pigeons; moüillez de jus de veau & laissez mitonner à petit feu. Dressez les pigeons dans un plat; faites autour un cordon de cuisses de tortuës; jettez le ragoût par dessus & servez chaudement.

Pigeons aux tortuës avec un coulis d'écrevisses.

On sert encore les pigeons aux tortuës avec un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce coulis.)

Pigeons à la sainte Menehould.

Prenez de gros pigeons. Quand ils sont plumés, vuidés & troussés, coupez-les en deux, piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné. Garnissez le fond d'une marmitte de bardes de lard, de tranches de veau ou de bœuf, sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules hachées, oignons & carottes. Arrangez-y vos pigeons, même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, & la marmitte de son couvercle; faites cuire feu dessus & dessous. Quand ils sont à demi cuits, mouillez d'une demi-cuillerée de boüillon & d'une chopine de lait, & laissez cuire. Quand vos pigeons sont tout-à-fait cuits, laissez-les refroidir dans leur jus. Tirez-les ensuite, & quand ils sont égouttés, trempez-les dans la graisse où ils ont cuits; pannez-les de mie de pain bien fine; faites-les griller & servez avec une rémolade faite avec de l'hùile, un peu de moutarde fine, des anchois, des capres, du poivre & du sel, le tout mêlé ensemble avec un peu de persil & de ciboules hachées, & un jus de citron.

On peut aussi les servir à sec sur une serviette.

Si vous voulez les servir frits, quand ils sont égouttés, trempez-les dans de l'œuf battu; pannez-les, faites-les frire dans du sain-doux; quand ils sont bien colorés dressez-les dans une serviette & servez chaudement d'une façon ou de l'autre, pour Entrée ou gour Hors-d'œuvre.

Pigeons farcis au Parmesan.

Farcissez-les avec leurs foies, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail; faites-les cuire comme les pigeons à la poêle,

(Voyez ci-devant cet article.) N'y mettez point de ſel. Quand ils ſont cuits, retirez-les; dégraiſſez la ſauſſe, mettez-y un peu de coulis; après un boüillon, paſſez-la au tamis; mettez un peu de cette ſauſſe dans le fond d'un plat, du parmeſan rapé par-deſſus. Arrangez-y vos pigeons; mettez ſur les pigeons le reſte de la ſauſſe; enſuite du parmeſan rapé, mettez le plat ſur un fourneau; glacez le deſſus avec la pelle rouge, ou avec un couvercle de tourtiere, & ſervez à courte ſauſſe.

Pigeons aux cornichons.

Trouſſez-les en poules, laiſſez-leur les ailes; faites-les refaire dans de la graiſſe & les faites cuire dans une bonne braiſe. Ratiſſez des cornichons, coupez les deux plus gros, faites-les blanchir; mettez-les enſuite dans l'eau fraîche, & après les avoir égouttés, mettez-les dans une bonne eſſence, & ſervez ſur les pigeons.

Pigeonneaux à la Bourgeoiſe.

Habillez-les proprement, échaudez-les enſuite, poudrez-les de farine, paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu ou bon beurre; faites-leur prendre un beau roux, mettez-y du boüillon, ſel, poivre & champignons, culs d'artichaux, ris de veau, bouquet & fines herbes. Laiſſez mitonner le tout juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien liée; dreſſez votre ragoût & ſervez chaudement pour Entrée garni de champignons frits ou de fricandeaux, ou de citron coupé par tranches.

Pigeons en Beignets.

Faites-les blanchir; coupez-les par la moitié; paſſez-les dans une caſſerole avec lard fondu, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, mettez les pigeons deſſus avec le lard fondu & les fines herbes,

ſel, poivre ; & faites cuire à la braiſe, des bardes de lard par-deſſus ; faites une pâte avec de la farine, du vin blanc de l'huile & du ſel ; trempez-y vos pigeons quand ils ſont froids, faites-les frire & ſervez garnis de perſil frit.

Pigeons glacés aux Choux-Fleurs.

Faites blanchir ſix petits pigeons piqués, & les mettez dans une caſſerole. Dans une autre caſſerole faites ſuer des tranches de veau & de jambon, & les moüillez de boüillon. Quand le veau a rendu ſon jus, paſſez le boüillon dans la caſſerole où ſont les pigeons ; mettez-y un bouquet. Quand les pigeons ſont cuits, glacez-les comme un fricandeau ; dreſſez-les pigeons ſur le plat ; que vous devez ſervir, garniſſez-les de choux-fleurs cuits dans un blanc de farine ; mettez- dans la caſſerole, où ont glacé les pigeons un peu de coulis ; détachez avec une cuiller la glace qui reſte ; liez la ſauſſe avec de bon beurre, qu'elle ſoit aſſaiſonnée de bon goût, & la verſez deſſus les choux-fleurs.

Pigeons glacés au concombres farcis.

Faites glacer, comme ci-deſſus ſix petits pigeons piqués ; pelez cinq petits concombres ; n'ôtez preſque rien du côté de la queuë ; jettez-les à meſure dans l'eau, vuidez-les enſuite avec une l'ardoire par le gros bout, ſans les vuider du côté de la queuë ; lavez-les, & les faites blanchir, & égoutter enſuite. ; rempliſſez - les d'une farce fine ; trempez les bouts dans un œuf battu, & après dans la farine. Faites-les enſuite cuire dans une braiſe faite du derrière du pot avec quelques champignons & un bouquet. Il faut que la braiſe boüille avant que de mettre les concombres ; on les fait cuire à petit feu ; quand ils ſont cuits on leur fait faire un boüillon dans du jus pour les dégraiſſer. On les ſert autour des pigeons, & l'eſſence des pigeons par deſſus.

Pigeons glacés aux laituës farcies.

Faites glacer, comme ci-dessus six petits pigeons piqués; faites blanchir six laituës pommées pendant un quart d'heure; jettez-les dans l'eau fraîche. Retirez-les & les pressez entre vos mains; étendez les feuilles sur la table; mettez dans le milieu une farce assaisonnée de bon gout; refermez les feuilles sur la farce, & les ficelez, & les faites cuire dans une braise. Quand elles sont cuites & bien essuyées de leur graisse, glacez les pigeons; dressez-les laituës autour des pigeons, & l'essence des pigeons sur les laituës.

Pigeons glacés aux montans.

Faites blanchir six petits pigeons piqués, & les mettez dans une casserole. Quand votre glace avec du veau & du jambon est toute faite passez-la dans la casserole où sont les pigeons; ajoutez-y un bouquet. Pendant que les pigeons cuisent & glacent, épluchez & faites blanchir & cuire dans un blanc de boüillon & de farine des montans de cardon, ou de laituë, avec une tranche de citron & sel. Quand ils sont cuits & bien égouttés; mettez du coulis dans la casserole où ont glacé les pigeons; détachez tout ce qui reste de coulis; passez la sausse au tamis; mettez dedans les montans, faites faire un boüillon, & servez le ragoût autour des pigeons.

Pigeons au gratin.

Troussez six pigeons échaudez, faites-les blanchir & cuire à moitié dans un blanc de farine, boüillon, la moitié d'un citron pelé coupé en tranches; ayez un ris de veau blanchi; coupez par moitié des champignons; mettez un bouquet, passez avec du beurre, singez-les & les moüillez moitié jus moitié boüillon; quand le ragoût est presque cuit, liez-le de

coulis

coulis ; retirez les pigeons de leur blanc, achevez de les faire cuire dans le ragoût ; si vous avez des culs d'artichaux & des petits œufs, mettez-les dans le ragoût après les avoir fait cuire à part. Quand le ragoût est fini & de bon goût, prenez de la sauffe du ragoût, mettez-la dans le plat que vous devez servir, faites boüillir sur le fourneau, jusqu'à ce qu'il se fasse du gratin ; dressez la compôte dessus, remettez-le plat sur le fourneau, laissez un peu attacher le ragoût ; & servez dessus le reste de la sauffe.

Pigeons au gratin aux Trufes entieres.

Troussez six petits pigeons échaudés les pates dans le corps, faites-les blanchir & cuire dans un blanc de farine & de boüillon, tranches de citron. Pelez six belles trufes entieres ; mettez cuire avec du boüillon, du vin de champagne, un bouquet, une tranche de jambon. Quand elles sont presque cuites, liez-les de coulis ; hachez deux fois de volaille avec persil, ciboule, champignons, du lard rapé, & liez de deux jaunes d'œufs ; étendez cette farce dans le fond du plat que vous devez servir de l'épaisseur d'une piéce de 24 sols ; mettez-la attacher sur la cendre chaude, égouttez-la ensuite de sa graisse ; quand le ragoût de trufes est fini, & de bon goût, faites faire aux pigeons un boüillon, ou deux, & dressez les pigeons & les trufes sur le gratin.

Pigeons à la gobert.

Piquez-les de menu lard, passez-les à la casserole, faites leur prendre un beau roux ; mettez-y ensuite trufes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, le tout assaisonné de bon goût. Votre ragoût cuit, servez pour Entrée garni de ris de veau passés au blanc ou frits, & persil frit mêlé.

Pigeons à la Princesse.

Troussez-les, coupez-les en deux, mettez-les à la braise; quand ils sont cuits pannez-les & les faites frire dans du sain-doux de belle couleur, & les servez avec une rémolade faite avec des anchois, persil, capres hachées, ciboules, un jus de bœuf & autres assaisonnemens.

Vous pouvez aussi les mettre sur le gril & leur faire prendre couleur avec la pelle sur le feu.

On sert de même des volailles de toutes façons. Si vous ne voulez pas les mettre à la braise, faites-les cuire dans un pot en manière de court-bouillon bien assaisonné; après quoi vous les pannerez & leur ferez prendre couleur avec la pelle.

Pigeons à la Fleuri.

Faites une compôte de pigeons à courte sausse. (Voyez ci-devant cet article,) & la laissez refroidir; faites blanchir des choux-fleurs, & quand ils sont égouttés, arrangez-les sur une étamine au fond d'une poupetonniere, la fleur en dessous; mettez par dessus une farce de godiveau bien liée; mettez le ragoût de pigeons dedans, recouvrez de la même farce; mettez-y ensuite un peu de boüillon avec bon assaisonnement & faites cuire à petit feu. Votre ragoût cuit, dressez-le dans un plat, sans rien déranger, une sausse par dessus faite avec un peu de coulis & de beurre; faites-la lier sur le feu sans boüillir, & servez chaudement.

Pigeons à Maître Lucas.

Hachez de la cuisse de veau, de la moëlle & du lard blanchi avec champignons, trufes, ciboules, une mie de pain imbibée de bon jus, sel, poivre, deux œufs battus pour liaison.

Garnissez le dessous d'une tourtiere de bardes

de lard, mettez dessus le godiveau arrangé de façon qu'il forme un creux au milieu; coupez vos pigeons en quatre, passez-les à la casserole avec lard, persil, ciboules, un peu de farine, champignons, trufes, ris de veau, un bon jus de bœuf, bons assaisonnemens; laissez un peu cuire le tout; quand vos pigeons sont presque cuits, arrangez-les sur votre godiveau, dans le creux que vous y avez fait, & mettez la tourtiere au four pour leur faire prendre couleur & achever de cuire.

Votre ragoût cuit à propos, dégraissez-le; faites-le couler doucement sur un plat, ensorte que les bardes restent au fond de la tourtiere; mettez-y un coulis de champignons & servez pour Entrée avec un jus de citron. (Voyez au mot *Champignon* la maniere de faire ce coulis.)

Pigeons à l'étoufade à la Provençale.

Fendez vos pigeons sur le dos, passez-les sur le feu avec un peu d'huile & toutes sortes de fines herbes hachées, une moitié de citron coupé en tranches; arrangez-les dans une casserole sur des tranches de veau & de jambon, l'estomac en dessous, mettez par dessus tout l'assaisonnement dans lequel vous les avez passés; couvrez de bardes de lard, faites-les cuire sur la cendre chaude, & à moitié de cuisson mettez-y un demi-verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, passez leur sauce au tamis pour la dégraisser, servez sur les pigeons avec une pincée de persil haché gros par dessus.

Pigeons à l'eau-de-vie.

Arrangez dans une casserole des bardes de lard avec tranches de jambon & de veau battuës; mettez dessus vos pigeons bien troussés; assaisonnez-les comme une braise; couvrez-les dessus comme dessous; couvrez la casserole

le de son couvercle, faites-la suer un peu de temps sur un fourneau; poussez ensuite vos pigeons; jusqu'à ce qu'ils aient pris le gratin; tirez-les alors de la casserole avec les bardes & les tranches; ôtez la graisse, remettez les pigeons dans la casserole, l'estomac en dessous; mouillez d'une chopine d'eau-de-vie; mettez-y gros comme une noix de sucre; faites boüillir une seconde fois jusqu'au caramel & y versez un peu de jus de veau; quand les pigeons sont cuits, mettez une essence de jambon dans un plat. (Voyez au mot *jambon* l'article essence de jambon.) Ajoutez-y un peu de la sausse où ont cuit les pigeons, arrangez-les danc le plat, & servez chaudement.

Pigeons en Tortuës.

Faites cuire vos pigeons comme les pigeons au Soleil, ou à la braise, sans les farcir; laissez-les refroidir, garnissez une tourtiere de petites bardes de lard fort minces; mettez dessus autant de petits quarrés de pâte de feuilletage que vous avez de pigeons; rangez sur chaque quarré les pigeons, l'estomac en dessous, en leur faisant prendre la figure d'une tortuë; ensuite faites une abaisse de pâte, que vous mettrez sur le dos des pigeons; dorez-les d'un œuf battu; faites-les cuire au four; étant cuits, tirez-les doucement de la tourtiere; dressez-les dans un plat, & les servez avec une assence ou un salpicon, dont on peut farcir les pigeons après qu'ils sont cuits, si on le juge à propos; servez-les pour Entrée après en avoir ôté la pâte de dessous.

Pigeons au sang.

Plumez à sec six pigeons cochois des meilleurs; vuidez-les, détachez la peau de dessus l'estomac.

Faites une farce fine, composée de cette maniere.

Prenez un morceau de jambon cuit, un morceau de lard blanchi, de la graisse de bœuf, des ris de veau, des champignons, du persil, de la ciboule, des fines herbes; hachez le tout ensemble; pilez dans un mortier; mettez-y quatre jaunes d'œufs frais avec du sang de poulet; ayez soin qu'il ne soit pas caillé; farcissez de cette farce bien assaisonnée les pigeons entre cuir & chair; troussez & ficelez-les afin que rien ne sorte; garnissez une casserole de bardes de lard, de jambon, de tranches de veau; rangez vos pigeons dessus; recouvrez-les de même que dessous, & les assaisonnez de carotes, Panais, fines herbes, ail, échalote, persil, laurier, thim, basilic, sel, poivre, clous de girofle, muscade coriandre; étouffez la casserole, & faites cuire à petit feu, sans le mouiller.

Lorsque les pigeons sont cuits, retirez-les; laissez-les égoutter, pour qu'ils jettent leur graisse. On peut si l'on veut, avant de les faire cuire, les enveloper dans une crépine, ou dans une barde de lard; on les sert ordinairement à la sausse de jambon; on les sert aussi au jus de veau, ou à la sausse à l'Espagnole.

Pigeons de Poisson.

Hachez de la chair de carpe, de brochet & d'anguille avec un morceau de beurre, une mie de pain trempée dans de la crême, un peu de champignons, persil, ciboule, une pointe d'ail, un peu de basilic, trois ou quatre œufs frais; assaisonnez de sel, poivre, & muscade, un peu de coriandre battu; mêlez le tout ensemble; pilez dans un mortier; farinez un endroit de la table, roulez le godiveau dessus; coupez-le par morceaux de la grosseur que vous voulez faire les pigeons; farinez vos mains, & des morceaux formez-en des manières de petits

pigeonneaux ; vuidez-les ensuite adroitement avec le gros bout d'une lardoire de bois ; mettez dedans un petit morceau de laitance ou de foie de brochet. Laissez-les reposer un bon quart d'heure, puis faites boüillir à grand feu dans une casserole du boüillon de poisson. Mettez dedans les pigeons un à un pour les faire blanchir. Quand ils sont blanchis, retirez-les, & les mettez dans une casserole avec de l'eau fraîche, & les laissez refroidir. Faites ensuite un ragoût de laitances, champignons, queuës d'écrevisses, pointes d'asperges dans la saison. Quand votre ragoût est cuit & bien dégraissé, versez du coulis de poisson avec un demi-verre de vin blanc, & une tranche de citron. Mettez les pigeons dans le ragoût pour les achever de cuire. Etant cuits, dressez-les proprement dans un plat & les servez pour Entrée.

On les peut mettre dans une terrine au coulis d'écrevisses, sur un potage de poisson ; & on peut encore les servir aux petits pois dans la saison, & en tourte.

Pigeons marinés.

Faites mariner des pigeons au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules, & laurier ; laissez-les dedans trois heures durant. Faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs. Trempez-y les pigeons, & les faites frire dans du lard fondu, ou du sain-doux, & les servez garnis de persil frit pour Entremets. Ils peuvent encore servir de garniture sur des plats d'Entrées.

Poupeton de pigeons.

Voyez au mot *Poupeton*, la manière de faire des poupetons en gras. Pour les pigeons on prend la quantité qu'on en veut mettre. Echaudez, épluchez & vuidez-les proprement ;

troussez-les & les faites blanchir. Etant blanchis, tirez-les, mettez-les dans de l'eau froide, & les répluchez. Ensuite mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, des crêtes, quelques morceaux de ris de veau, des champignons, des trufes, coupées par tranches, le tout assaisonné de sel, de poivre, & passez sur le fourneau; moüillez-les de jus & les laissez mitonner à petit feu. Etant cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon. Dans la saison, mettez des pointes d'asperges, & des culs d'artichaux. Faites-les blanchir avant que de les mettre dans le ragoût.

Si le ragoût est de bon goût, laissez-le refroidir; étant froid dressez-les pigeons dans la poupetonnière où est le godiveau, mettez-y la garniture; il n'y faut pas trop de sausse. Couvrez le poupeton du même godiveau; frotez le dessus d'un œuf battu, & le rendez bien uni. Renversez les bardes de lard du tour de la poupetonnière dessus. Faites cuire au four, ou bien avec un convercle, feu dessus & dessous. Etans cuits, dégraissez, renversez dans le plat qu'on veut servir. Que le poupeton soit d'une belle couleur. Faites dessus un trou de la grandeur d'un écu; jettez dedans un petit coulis clair de veau & de jambon.

On peut garnir ce poupeton de marinade de poulets, & de pigeons au basilic si l'on veut, & on le sert chaudement pour Entrée. Pour un poupeton de pigeons aux écrevisses, on passe les pigeons aux écrevisses, & on fait le ragoût comme celui ci-dessus. On fait des poupetons au sang de pigeon. (Voyez *Poupeton au sang.*)

Pigeons en concombres.

Vuidez des concombres d'une moyenne grosseur; lavez-les, faites-les blanchir & les remettez dans l'eau fraîche. Echaudez des pigeons

naissans, vuidez-les, troussez les pates dans le corps ; faites-les blanchir, coupez les ailes ; laissez les têtes ; mettez-les dans les concombres les têtes déhors. Mettez dans le vuide un petit salpicon de lard, jambon, champignons. Bouchez les trous des concombres avec un peu de farce, de façon qu'il n'y ait que la tête du pigeon qui passe ; faites-les cuire dans une bonne braise bien nourrie & assaisonnée de bon goût. Quand ils sont cuits ; retirez-les sans casser les concombres ; dressez-les dans un plat après les avoir dégraissés, & servez dessus une bonne sausse au coulis clair.

Pigeons en navets.

Pelez vos navets, creusez-les en dedans ; faites les blanchir & les mettez dans leau fraîche. Quand ils sont égouttés, mettez dedans vos pigeons, de façon que la tête paroisse comme ceux en concombre ; mettez dans le navet tout autour du pigeon du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes, champignons, trufes, le tout haché & assaisonné de bon goût. Mettez un morceau de navet au bout afin qu'il n'y ait que la tête du pigeon qui paroisse. Faites cuire ces navets dans une casserole, avec tranches de veau & de jambon, bardes de lard, un bouquet, un oignon, une carote ; moüillez d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction & assaisonnez. Quand les navets sont cuits retirez-les sans les rompre, dégraissez-les, dressez-les dans un plat ; passez la braise des navets au tamis pour la dégraisser ; faites-la réduire, si elle ne l'est point assez ; dressez-y un jus de citron, ajoûtez un peu de coulis, & servez chaudement sur les pigeons.

Compôte à la Hollandoise.

Echaudez & vuidez vos pigeons, troussez les pates en dedans, faites-les blanchir, épluchez-

les & les faites cuire dans une casserole avec du bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, une tranche de jambon, un ris de veau blanchi coupé en quatre, un morceau de beurre, des champignons, de petits oignons blancs, blanchis. Faites cuire le tout ensemble à petit feu. A moitié de cuisson, dégraissez le ragoût; mettez-y une cuillerée de coulis. Quand il est cuit, dressez les pigeons dans le milieu d'un plat, la garniture autour; jettez par-dessus une pincée de persil blanchi haché & servez chaudement.

Pigeons à la Stanislas.

Vos pigeons apprêtés comme les précédens faites-les cuire dans un blanc avec de belles crêtes. Faites un ragoût de ris de veau, champignons, trufes, un bouquet, une tranche de jambon, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Votre ragoût presque cuit, tirez les pigeons & les crêtes de leur blanc; mettez-les mitonner un peu dans le ragoût. Faites blanchir des culs d'artichaux, mettez-les cuire dans le blanc où ont cuit les pigeons; quand le tout est cuit à propos, mettez les culs d'atichaux dans le fond d'un plat, un pigeon sur chacun; faites un petit trou sur l'estomac du pigeon pour y mettre une crête, le ragoût entre les culs d'artichaux, & servez chaudement.

Coquille de pigeons au parmesan.

Apprêtez-les comme les précédens, passez-les sur le feu avec du beurre,, un bouquet, ris de veau blanchis, trufes, champignons, jambon, le tout coupé en dés; moüillez avec du boüillon, un peu de réduction, un demi

verre de vin de Champagne, une cuillerée de coulis, peu de sel ; faites cuire votre ragoût à petit feu & le dégraissez. Quand il est cuit, la sauce presque réduite, laissez-le refroidir.

Prenez ensuite quatre coquilles de mer, faites-y un bord de pâte ; délayez de la farine avec un œuf ; frotez les bords de la coquille avec un jaune d'œuf ; faites-y tenir la pâte, & faites cuire au four. Mettez ensuite du parmesan rapé dans le fond des coquilles, un pigeon par-dessus, du salpicon autour, couvrez avec du parmesan rapé ; remettez vos coquilles au four pour les glacer de belle couleur & servez chaudement sur un plat.

Godiveau farci de pigeonneaux.

Voyez au mot *Godiveau*, l'on trouvera la maniere de le faire.

Coulis de pigeons.

Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, & les pilez dans un mortier. Hachez trois anchois, une pincée de câpres, un peu de trufes & quelques morilles, deux ou trois rocamboles, persil & ciboules. Le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des pigeons ; mettez le tout dans une casserole ; mouillez de jus de veau & d'essence de jambon ; passez ce coulis à l'étamine pour vous en servir au besoin.

Bisque de pigeons.

Vos pigeons échaudés, blanchis, épluchés, vuidés & troussés proprement, faites-les cuire dans de bon boüillon clair avec bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé.

Faites un ragoût de ris de veau bien blanchis, coupés en deux, de champignons coupés par

petits morceaux, trufes par tranches; culs d'artichaux en quatre, & un entier pour mettre au milieu du potage; paſſez ce ragoût à la caſſerole avec un peu de lard & de farine, un oignon piqué de clous de girofle, & n'attendez pas qu'il rouſſiſſe. Quand il eſt paſſé, mettez-y un peu de boüillon & le laiſſez cuire avec une tranche de citron.

Si vous voulez enrichir ce potage, vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & épluchées, avec des bardes de lard, de la graiſſe de veau, du boüillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de clous de girofle, le tout bien blanchi. Vos pigeons, vos crêtes & votre ragoût étant prêts, faites mitonnner des croûtes de pain chapelé ſéché au four avec de bon boüillon fait avec du trumeau, du derriere du ſcimier, un morceau de mouton, une volaille, & bon aſſaiſonnement. Ce même boüillon ſert à faire cuire vos pigeons. Quand votre ſoupe eſt mitonnée & attachée au plat, dreſſez les pigeons deſſus, le cul d'artichaut au milieu, le ragoût entre les pigeons, les crêtes ſur l'eſtomac, le reſte du ragoût bien dégraiſſé par-deſſus; arroſez d'un jus de veau, d'une belle couleur, & ſervez chaudement.

Biſque de pigeons au blanc.

L'on ſert ces biſques-là au blanc, c'eſt-à-dire, au lieu d'un jus de veau jettez un coulis blanc clair par-deſſus. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de faire le coulis blanc.)

Autre biſque de pigeonneaux.

Apprêtez comme les autres; bardez-les de petit-lard & les faites cuire dans du boüillon, avec du clou entier, du poivre, un oignon blanc, ſel, bouquet de fines herbes. Quand ils ſont cuits

tirez-les de leur boüillon pour les faire mitonner dans du jus de bœuf & de mouton avec un peu de citron; faites mitonner vos croûtes de boüillon, vos pigeons dessus, & servez chaudement.

Potage de ramereaux.

Faites-les blanchir à l'eau & les empotez avec de bon jus. Mettez dans la marmite un paquet de poreaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri, un paquet de navets, un d'autres racines, quelques ciboules, un bouquet de fines herbes. Quand le tout est cuit, faites mitonner votre potage du même boüillon; rangez vos ramereaux dessus; garnissez le tour de vos racines; jettez un coulis de veau par-dessus & servez chaudement.

Les ramereaux se mettent d'ailleurs en potage aux choux, aux champignons & autres.

Potage de ramereaux aux l'entilles.

Vos ramereaux apprêtés, piquez-les de gros lard bien assaisonné & les faites cuire à demi à la broche; à demi cuits, empotez-les avec du petit lard coupé par tranches; mettez-y des lentilles avec du boüillon & faites cuire. Faites un coulis de lentilles. (Voyez au mot *Lentille*, la maniere de le faire.) Mitonnez des croûtes de bon boüillon; garnissez le bord du plat de votre potage du petit salé qui a cuit avec les lentilles; dressez les ramereaux sur le potage en semant par-dessus quelques lentilles, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Potage de pigeons aux oignons.

Apprêtez-les comme les autres; laissez-les tremper dans plusieurs eaux tiédes, faites-les blanchir, mettez-les dans l'eau froide, & essuyez-les avec un linge; bardez-les d'une grande barde de lard; ficelez-les, mettez-les cuire dans une petite marmite avec de bon boüillon.

Mitonnez des croûtes dans un plat, garnissez le bord d'un cordon d'oignons dont vous ôterez la premiere peau. Dressez les pigeons sur le potage après avoir ôté les bardes ; jettez par-dessus un bon jus de veau clair, & servez chaudement.

L'on sert des potages de poulets aux oignons; au lieu d'un jus de veau, on met dessus un coulis blanc.

L'on fait des potages de chapons, poulets, poulardes, dindonneaux, cannetons aux oignons de la même manière que celui de pigeons.

Au lieu de jus de veau & de coulis blanc on peut les servir avec une purée verte par-dessus. (Voyez au mot *purée.*) Les garnissant toujours d'un cordon d'oignons.

Potage d'un gros pigeon aux navets.

Flambez, & vuidez votre pigeon : troussez-le en poule, mettez-lui une barde sur l'estomac, & le faites cuire dans la marmite ; finissez votre potage comme celui d'un canard aux navets. (Voyez cet article au mot *Canard.*)

Potage de pigeons à la Reine.

Il se fait de la même manière que le potage de perdrix à la Reine. (Consultez cet article au mot *Perdrix.*)

Potage de pigeons farcis.

Farcissez vos pigeons d'une farce faite avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs cruds, sel, muscade, un peu de poivre blanc, & les faites cuire avec de bon boüillon, & un bouquet de fines herbes ; mitonnez des croûtes de boüillon ; dressez les pigeons sur le potage, tout autour, au milieu un petit pain farci, un coulis par-dessus & servez chaudement.

Les potages de perdreaux, faisandeaux & de

cailles, se font de la même manière que celui de pigeon.

Potages de pigeons au roux.

L'on fait des potages au roux de pigeons sans les farcir. On les fait cuire de même que les autres. On fait un ragoût de trufes ou de petits champignons. (Voyez au mot *trufes* & *champignons*, la manièrede les faire.) Les croûtes mitonnées de boüillon, on met les pigeons sur le potage, le ragoût tout autour, le coulis par-dessus.

Potage de pigeons farcis au roux aux oignons.

Faites une farce avec quelques blancs de volaille, ou bien un morceau de veau, un peu de lard, une tétine de veau blanchie, sel, poivre, fines herbes, fines épices, trufes, champignons, ciboules, persil haché, quatre jaunes d'œufs, une mie de pain trempée dans de la crême, le tout pilé dans le mortier. Farcissez-en vos pigeons sur l'estomac, arrêtez la peau, & les faites blanchir dans l'eau boüillante. Epluchez-les ensuite & les faites cuire dans une marmite avec de bon boüillon.

Prenez de petits oignons pelés, & les faites frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur. Quand ils sont égouttés, mettez-les dans une petite marmite avec de bon boüillon & du jus de veau, pour les achever de cuire.

Mitonnez des croûtes dans un plat, dressez les pigeons dessus; garnissez d'une bordure d'oignons; passez au tamis le boüillon où les oignons ont cuit; jettez-le sur le potage avec un jus de veau & servez chaudement.

Quand on veut servir le potage lié, au lieu

de jus de veau on y met un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.)

Potage de perdreaux en profiterolle.

Faites cuire vos pigeons à la braise; faites un ragoût de crêtes, ris de veau, culs d'artichaux, champignons & trufes, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu & que vous moüillez d'un jus de veau. Dégraissez votre ragoût; liez-le d'un coulis de perdrix. Tirez vos pigeons de la braise, quand ils sont égouttés, mettez-les dans le ragoût. Vuidez vos pains, mettez dans chacun un pigeon avec un peu de ragoût & les faites mitonner un peu dans un jus de veau.

Mitonnez des croûtes, moitié jus de veau, moitié boüillon. Dressez les plus gros pains dans le milieu, les petits autour, les culs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour du potage, de crêtes & de ris de veau, ou bien d'une bordure de petits champignons farcis. (Voyez cet article au mot *Champignon*.) Le coulis par-dessus & servez chaudement.

Les profiterolles de perdreaux, de cailles, de tourterelles se font de la même manière que celui de pigeons.

Potage de pigeons garnis d'artichaux, au coulis clair.

Bardez-les après les avoir blanchis & les faites cuire dans la marmite. Marquez un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon.*) Tournez huit ou dix artichaux; faites-les blanchir & cuire ensuite dans un blanc de farine, avec sel & un petit morceau de beurre. Mitonnez le potage à l'ordinaire avec de bon boüillon.

Quand les artichaux sont cuits mettez-les chauffer dans du boüillon; mettez vos pigeons au milieu du potage, le coulis clair par-dessus, les culs d'artichaux coupés en deux autour, & servez chaudement.

Potage de pigeons à la Julienne.

Faites cuire des herbes, comme, oiseille, laituës, cerfeuil dans une petite marmite avec moitié boüillon & moitié jus; mettez dans ce boüillon un jaret de veau. Faites cuire le tout pendant deux heures. Faites blanchir les pigeons; troussez-les en poule, & les mettez cuire dans la marmite à potage. Faites mitonner des croûtes avec ce bouillon; garnissez le bord de votre potage de racines, les pigeons au milieu, le boüillon aux herbes par-dessus, & servez chaudement.

Potage de Pigeons aux laituës romaines d'un boüillon perlé.

Faites-les cuire comme les précédens; faites un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la maniere de le faire;) faites blanchir six belle laituës, ficelez-les & les faites cuire avec du boüillon. Quand elles sont cuites, égouttez-les, coupez-les au dessus du montant; coupez-les par la moitié; garnissez-en votre potage; épluchez les montans & prenez garde de les rompre; mitonnez des croûtes, les deux pigeons dans le milieu, les montans autour, le boüillon du coulis perlé par dessus, & servez chaudement.

Terrine de Pigeons & de Ramiers aux Choux.

Farcissez-les sur l'estomac de lard rapé assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule, champignon;

geon; hachez le tout mêlé ensemble ; trouffez les pates dans le corps ; garniffez le fond d'une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau battues, fel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes, ciboules entieres, perfil haché, tranches de carotes & de panais & d'oignon ; faites blanchir un choux pommé que vous coupez par la moitié ; mettez-le enfuite dans l'eau froide ; preffez-le & le ficelé ; mettez les pigeons dans la marmite avec les choux, un morceau de jambon & du petit-lard ; affaifonnez deffus comme deffous ; couvrez de tranches de bœuf & de veau & de bardes de lard, & faites cuire feu deffus & deffous. Quand les pigeons font cuits, dreffez-les proprement dans la terrine avec du petit-lard & les choux coupés par filets ; mettez-y un peu d'effence de jambon ; jettez deffus un coulis de perdrix & fervez chaudement.

Potage de Pigeons à la purée verte, aux pointes d'afperges, & aux cœurs de Laitues.

Faites-les cuire à la braife avec du petit-lard ; prenez une livre de veau avec un morceau de jambon, coupez-les par tranches, mettez-les au fond d'une cafferole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais ; couvrez la cafferole ; faites fuer fur un fourneau ; quand les tranches font attachées, moüillez de boüillon ; mettez-y quelques champignons, deux ciboules entieres, du bafilic, du perfil, des clous, un peu de mie de pain ; laiffez mitonner le tout enfemble.

Mettez des pois verds dans une cafferole avec du lard fondu, un peu de ciboule & du perfil ; faites fuer à petit feu, remuant de tems en tems ; quand ils ont jetté toute leur eau, pilez les

pois dans un mortier; quand ils sont pilés ; ôtez les tranches de veau de la casserole, délayez-y les pois pilés; passez-les à l'étamine ; que la purée soit bien verte.

Faites blanchir des cœurs de laituës & des pointes d'asperges; mettez-les dans l'eau froide, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.) Laissez mitonner à petit feu; dressez vos pigeons dans la terrine, du petit-lard entre deux, les cœurs de laituës & les pointes d'asperges autour, la purée dessus, & servez chaudement.

La terrine d'ailerons à la purée verte se fait de la même manière que celle des pigeons, ainsi que celle de canards & de tendron de veau.

Terrine de Pigeons aux Ecrevisses.

Passez vos pigeons dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, sel & poivre; moüillez - les d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.)

Faites un ragoût de queuës d'ecrevisses, champignons, trufes, mousserons; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, sel, poivre, un bouquet pour assaisonnement ; moüillez d'un jus de veau, & faites mitonner à petit feu; tirez les pigeons, mettez-les dans le ragoût, & liez d'un coulis d'écrevisses un peu ample. (Voyez au mot *écrevisses* la manière de le faire.) Dressez les pigeons dans la terrine, le ragoût par dessus & servez chaudement.

La terrine de poulets aux écrevisses se fait de la même manière que celle de pigeons.

Tourte de Pigeonneaux.

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du ſel & de l'eau; laiſſez-la repoſer une heure, & la maniez avec un morceau de beurre comme le feuilletage; faites-en une abaiſſe comme le feüilletage; foncez-en une tourtiere, étendez-y un peu de lard rapé, arrangez-y vos pigeons échaudez, vuidez & trouſſez, garniſſez-les de crêtes, ris de veau, champignons trufes, culs d'artichaux; aſſaiſonnez de poivre, ſel, un peu de fines herbes, muſcade, un bouquet, un oignon piqué de clous; couvrez les pigeons de tranches de veau, bardes de lard, un morceau de beurre frais; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, faites une bordure; dorez d'un œuf, & mettez cuire au four deux ou trois heures; quand elle eſt cuite, ôtez les bardes de lard, les tranches de veau, le bouquet & l'oignon; ôtez la graiſſe, jettez-y un petit couli clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.) Servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Pigeonneaux au blanc.

Si vous voulez ſervir cette tourte au blanc, au lieu de coulis de veau & de jambon, mettez-y un coulis blanc. (Voyez au mot *coulis* l'article *coulis blanc.*)

Pâté de Pigeonneaux.

Vuidez vos pigeonneaux, faites une pâte avec eau, farine, beurre, quelques jaunes d'œufs & ſel; dreſſez-en une abaiſſe; arrangez-y vos pigeonneaux; garniſſez de ris de veau, champignons, crêtes, moëlle de bœuf, lard pilé ou fondu; couvrez de la même pâte; dorez & faites cuire une heure & demie; quand le pâté eſt

cuit, mettez-y un jus de veau & de citron & servez chaudement pour Entrée.

Autre pâté chaud de Pigeons.

Vuidez vos pigeons, gardez les foies; retroussez-les, battez-les sur l'estomac avec un rouleau, piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; fendez-les par le dos; pilez les foies avec lard rapé, champignons, trufes, ciboules & persil, sel, poivre, fines herbes, fines épices; farcissez-en le corps de vos pigeons; faites une abaisse avec une pâte composée de farine, beurre; un peu de sel & un œuf; étendez du lard pilé sur cette abaisse; arrangez-y vos pigeons; mettez-y trufes, champignons, une feüille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard; couvrez d'une autre abaisse; dorez le pâté, & faites cuire au four. Quand il est cuit, aïez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & trufes; levez le couvercle du pâté, dégraissez, ôtez les bardes de lard, pressez-y un jus de citron, jettez le coulis & le reste dans le pâté; couvrez-le & servez chaudement pour Entrée.

Autre façon.

Lardez vos pigeons comme les précédens; farcissez-les dans le corps de la même farce, dont vous réserverez une partie pour mettre sur l'abaisse; dressez votre pâté à l'ordinaire, étendez le reste de votre farce sur l'abaisse, les pigeons dessus bien arrangés & bien assaisonnés; mettez-y une feuille de laurier, couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, le reste à l'ordinaire. Quand il est cuit dégraissez-le, & y mettez un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, &c. (Voyez au mot *Ris* la manière de faire ce ragoût.)

L'on fait aussi ce pâté avec un coulis clair de

veau & de jambon ſeulement ſans ragoût.) Voyez au mot *jambon* la manière de faire ce coulis.)

Nous avons dit au commencement de cet article quelles étoient les qualités & les propriétés des pigeons conſidérés comme un aliment ſimple. Pour les différentes manières de l'apprêter, voyez *ragoût*, *ſauſſe*, *pâtiſſerie*, *aſſaiſonnement*.

PIGNONS ; *Pinei*, ou *nuces pineæ*, coques oſſeuſes, ou blongues, enveloppées d'une pellicule mince, légère & rougeâtre ; chacune de ces coques renferme une amande oblongue, à demi ronde, blanche, tendre, & douce au goût. On les trouve dans les pommes écailleuſes de pin, & on ne les en ſépare qu'en mettant au four ces pommes qui étant enſuite échauffées, s'ouvrent d'elles-mêmes & laiſſent voir les coques qu'elles contiennent.

On doit les choiſir aſſez gros, blancs, tendres, agréables au goût, & nouveaux, car ils aquièrent en vieilliſſant une ſaveur fade & huileuſe. Les meilleurs nous viennent des païs chauds, comme de Catalogne, de la Provence & du Languedoc.

Les pignons nourriſſent beaucoup, ils adouciſſent les âcretés de la poitrine, ils conviennent aux éthiques & aux phthiſiques ; ils appaiſent les ardeurs d'urine cauſées par des humeurs âcres & picotantes ; ces fruits par leur ſubſtance onctueuſe fourniſſent dans les vaiſſeaux ſanguins un ſuc chileux propre à réparer les parties ſolides & à tempérer l'âcreté des humeurs. Cependant comme ils ont une ſubſtance un peu maſſive, ils ne ſont pas aiſés à digérer & ils produiſent beaucoup d'humeurs groſſieres, c'eſt pourquoi on ne doit en uſer que modérément.

Ils contiennent beaucoup d'huile & peu de

ſel. Ils conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament ſec & bilieux.

Pignons en dragées.

Les Confiſeurs couvrent les pignons de ſucre après les avoir laiſſés quelque-temps envelopés dans du ſon chaud, afin de les dégraiſſer. Ce ſont les pignons en dragées qui n'ont rien de mal-faiſant.

PIMPRENELLE, *pimpinella*, herbe dont on ſe ſert dans les ſalades ; elle croît à la hauteur d'un pied ; ſes tiges ſont rouges, anguleuſes, diviſées par rameaux, & les feuilles ou longues, ou preſque rondes, dentelées en leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte mince, rougeâtre, veluë, qui ſe termine par une feüille unique.

Il y a la grande & la petite pimprenelle qui ne different que par la forme des feüilles ; celles de la grande ſont longues, & celles de la petite ſont preſque rondes.

On doit choiſir la pimprenelle dont on fait uſage parmi les alimens, petite, tendre, d'un goût & d'une odeur agréable.

Elle pouſſe par les urines dit M. Lemery, elle attenuë la pierre des reins & de la veſſie, elle réjoüit le cœur, elle paſſe pour déterſive, deſſicative & vulnéraire. Elle ſe digere difficilement & rend le ventre pareſſeux quand on s'en ſert avec excès ; elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Quelques Medecins, dit M. Andry, ont mis la pimprenelle au rang des plantes aſtringentes, mais mal-à-propos ; elle abonde en un ſel âcre qui la rend très-apéritive.

L'uſage de la pimprenelle eſt très-bon à ceux qui ont les poumons embarraſſés de pituite. Il convient encore dans les obſtructions des reins

& dans presque toute les maladies qui viennent d'embarras d'humeurs.

Piquatoche.

Coupez des morceaux de pain tendre ; que la croûte y tienne, & un peu plus grand qu'un écu. Faites-les un peu tremper dans du lait & du sucre. Quand ils sont bien imbibés, farinez-les & les faites frire de belle couleur dans de l'huile ; glacez-les après avec du sucre & la pelle rouge. On peut une autre fois les faire tremper avec du lait sans sucre ; quand ils sont frits on y jette par dessus un peu de sel fin, & on les sert pour un plat de rôt à collation.

Piquatoche aux Pistaches.

Chapelez cinq ou six petits pains de profiterolle ; ôtez-en la mie par-dessous, gardez le morceau de croûte que vous avez ôté ; remplissez le dedans d'une crême de pistache un peu épaisse. (Voyez au mot *Pistache*, comment se fait la crême de pistache ;) remettez par dessus les croûtons ; foncez le plat que vous devez servir de la même crême, arrangez dessus les petits pains, poudrez-les de sucre, mettez-les cuire au four & les servez glacés. On peut si l'on veut, les faire frire après les avoir trempés dans une pâte à frire, & les servir glacés.

PIQUER, on dit en terme de cuisine *piquer une viande*, la larder ; *larido configere perdicem*, ou autre viande. Il y a façon pour bien piquer une volaille, ou autre piéce de viande, qu'on veut rôtir à la broche ; il faut pour cela que les lardons soient coupés bien petits, & d'une longueur convenable ; ensuite lorsque la viande a été blanchie au feu, on prend une petite lardoire, avec laquelle on perce seulement la peau de l'animal de part en part, & environ la longueur de deux lignes, puis on met le lardon dans le gros bout de la lardoire, qu'on

tire après, & le lard reste pour une plus grande propreté. En cela on doit faire ensorte que ce lardon ne ressorte pas plus d'un côté que d'un autre, & les lardons doivent être placés par rangées; ces rangées seront barées droites & faites sur la volaille d'une distance égale l'une à l'autre. Il y a des garçons, qui ne font que piquer les viandes, c'est leur emploi.

PIQUETTE, *Posca*, mauvais vin, qu'on donne à la campagne aux domestiques. C'est une boisson faite avec du marc de pressoir, sur lequel on jette de l'eau, qu'on laisse fermenter avec ce qu'il y peut rester d'esprits de vin qu'on en a tiré. C'est en hiver que la *piquette* se doit boire. Si on la gardoit jusqu'en été, elle s'aigriroit. On appelle encore *Piquette* un petit vin usé, & qui est bas percé.

PIVOTS, *vitelots*, pâte fort déliée dont on fait plusieurs tranches en forme de tablettes qu'on soupoudre de fleur de farine & qu'on jette l'une après l'autre dans un chaudron pour les y faire cuire avec du lait ou de l'eau & du beurre. *Pivots* est un de ces divers noms que Richelet dit qu'on donne en France aux Vitelots qu'on nomme d'une façon dans une Province & d'une autre dans une autre. Il ajoute que le vrai nom est *Vitelots*, comme on les appelle à Paris.

PISTACHE, *nux pistacia*; fruit du pistachier, grand arbre qui croît dans les cóntrées Orientales de la Perse & de la Turquie; les feuilles sont en ailes, émoussées par la pointe & semblables à celles du Sapin; il porte des bouquets de petites fleurs blanches, auxquelles succedent de longues pommes pointues couvertes d'une écorce brune & ridée, sous laquelle on trouve une coquille blanche, fragile, contenant sous une peau rougeâtre, une amende verdâtre, douce & agréable au goût.

Ce

Ce fruit passe pour nourrissant, restaurant & bienfaisant aux personnes foibles & menacées de consomption ; on en fait beaucoup de cas & presque tous les Medecins François, Espagnols & Italiens les recommandent dans les desserts avec d'autres ingrédiens d'une nature restaurante & corroborative.

Les pistaches, dit M. Lemery, sont humectantes, pectorales & convenables aux Phthisiques & aux Néphrétiques par leurs parties huileuses & balsamiques propres à produire ces bons effets ; elles fortifient encore l'estomac, elles excitent l'appétit & l'humeur séminale parcequ'elles contiennent quelques sels volatils qui communiquent une chaleur douce & agréable dans les endroits où ils se rencontrent.

Quand on use des pistaches avec excès, elles échauffent beaucoup, & causent d'autres accidens, paceque la chaleur que leurs sels volatils excitent, s'augmente à proportion de la qualité de ces sels, & devient ensuite incommode.

On doit choisir les pistaches pesantes, bien pleines, nouvelles, d'une odeur agréable, & d'un bon goût.

On nous les envoye séches de Perse, d'Arabie, de Syrie, des Indes ; elles contiennent un peu de sel volatil essentiel & beaucoup d'huile.

Elles conviennent en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû qu'on en use modérément.

Les Confiseurs couvrent de sucre les pistaches après les avoir bien mondées ; quand elles ont été accommodées de cette maniere on les appelle pistaches en dragées. Elles sont d'un goût excellent.

Crême de Pistaches.

Echaudez des pistaches ; pilez dans le mortier avec de l'écorce de citron confit, & un peu

d'écorce de citron verd. Le tout étant pilé; prenez une ou deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs, delayez-les ensemble dans une casserole, mettez du sucre à proportion, versez ensuite du lait petit à petit un peu plus qu'une chopine; prenez ensuite les pistaches pilées, & les ayant délayées avec le reste, passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois; après, faites-les cuire de la même manière que les autres crêmes. Quand elle est cuite, versez-la dans son plat, & la servez froide pour Entremets; si on veut la servir chaude, après quelle sera froide, on y peut faire four une glace blanche dessus, & la mettre dans le pour sécher la glace.

Crême de Pistaches grillées.

Quand la crême est faite, mettez-la dans un plat sur le fourneau, & la faites rissoler.

Lorsqu'elle s'attache il faut avoir soin de la remuer de temps en temps avec une cuiller, & la détacher. Quand elle n'est plus liquide, vous l'arrangerez dans le Plat avec une cuiller, & la rendrez bien unie; mettez-la rissoler à petit feu, afin qu'elle s'attache au fond du plat; rapez-y un peu de sucre par-dessus. Passez la pelle rouge, & la servez chaudement.

Méringues de Pistaches.

Prenez une poignée ou deux de pistaches; & les échaudez. Quand vous aurez fouetté vos blancs d'œufs, & que vous y aurez mis & battu ensemble du sucre fin, mettez-y vos pistaches bien égouttées de leur eau, avec la cuiller à bouche; formez les méringues de la grosseur que vous voulez, & les glacez de la belle manière; si on ne veut pas les glacer, elles resteront blanches comme du papier; elles servent pour garnir toutes sortes de tourtes d'Entremets principalement des tourtes de massepain.

Tourte de Pistaches.

Emondez un quarteron de Pistaches, mettez-les égoutter, & les pilez dans le mortier; étant pilées mettez-y un morceau de beurre frais de la grosseur d'un œuf, une écorce de citron verd confite, deux jaunes d'œufs frais; prenez une demi-cuillerée de farine de ritz, & la mettez dans une casserole, & la délayez avec un demi-setier de crême douce peu à peu; mettez-y deux jaunes d'œufs frais, un peu de sel, du sucre à proportion; faites cuire la crême sur un fourneau; étant cuite, ôtez les pistaches du mortier & les délayez avec la crême; laissez-la refroidir; si elle est de bon goût, faites une abaisse de pâte feuilletée, & enfoncez la tourtiere que vous voulez faire; vuidez-y la pâte de pistaches, & l'étendez avec une cuiller partout; faites-y des façons dessus avec des bandes de feuilletage, & une bordure autour; mettez-la cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuite, tirez-la & la glacez, & la servez chaudement.

Tartelettes de Pistaches.

Les tartelettes de pistaches se font de la même pâte. Il faut faire des petites abaisses de pâte feuilletée, & enfoncer des moules de petits pâtés, & mettre dedans une cuillerée de pâte de pistaches, & les mettez cuire au four, ou dans une tourtiere, ou sous un couvercle. Etant cuites tirez-les, & les glacez de la même maniere, que la tourte, & les servez, pour un plat ou pour Garniture.

PISSANLIT, ou *Dent de Lion*, voyez *Chicorée sauvage à fleurs jaunes*, au mot *chicorée*, où l'on explique les qualités & les propriétés de cette espéce de chicorée.

PLIE, *Passer levis.* Poisson de mer & d'eau douce, large & plat, dont il y a deux espéces

sçavoir le grand & le petit, le grand est celui qu'on nomme plie en François ; le petit qui est presque quarré, est connu sous le nom de quarlet. Celui-ci est parsemé de taches rougeâtres, ou jaunâtres. L'un & l'autre ont une chair blanche, & molasse. Ces poissons quittent souvent la mer pour vivre dans l'eau douce ; mais ils valent mieux pêchés dans la mer.

Ces poissons, dit M. Lemery, contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & médiocrement de sels volatils.

Leur chair nourrit beaucoup, & elle adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un suc huileux, visqueux & balsamique, propre à s'attacher aux parties solides, & à embarasser les sels âcres qui picotent les poulmons. Elle lâche aussi le ventre par le secours de ce même suc qui relâche un peu les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend les voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matiéres grossiéres, contenuës dans les intestins.

Ils conviennent, ajoute le même Auteur, en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, & principalement aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

La plie & le quarlet, dit M. Andry, ont une chair molle & aqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux ; mais on en corrige en partie la mauvaise qualité en les faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel, & de fines herbes. Bien des gens estiment les œufs de la plie, & les trouvent d'un meilleur goût que sa chair.

On fait frire ces poissons comme la plupart des autres ; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer. (Voyez au mot *Friture*.)

Ils ſont plus ſains rôtis & accommodés enſuite avec des ſauſſes blanches.

Les plies de Loire valent beaucoup mieux que celles des autres rivieres, & ſont auſſi beaucoup plus eſtimées.

Plies frites.

Après les avoir écaillées, vuidées & bien lavées, eſſuyez-les dans un linge ; fendez-les ſur le dos auprès de l'arête ; farinez-les & les faites frire dans une friture bien chaude & à un feu clair. Quand elles ſont frites & de belle couleur, ſervez ſur une ſerviette, pour un plat de rôt avec perſil frit.

Plies frites avec une ſauſſe, ou un ragoût.

Quand elles ſont frites comme on vient de le dire, vous pouvez les ſervir pour Entrée en mettant deſſus une ſauſſe aux capres & aux anchois, ou une ſauſſe à l'huile, ſi c'eſt en maigre.

En gras avec une ſauſſe hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau, & champignons. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *ſauſſe hachée*, & au mot *Ris*, la maniere de faire ce ragoût.

Plies marinées ſur le gril.

Faites-les mariner avec de l'huile, ſel, poivre, perſil & ciboules entieres. Mettez-les enſuite ſur le gril. Pendant qu'elles cuiſent arroſez-les de tems en tems de leur marinade; quand elles ſont grillées, ſervez-les avec telle ſauſſe que vous jugerez à propos.

Vous pouvez auſſi les faire griller ſans les mariner & les ſervir de même, ou avec une ſauſſe blanche.

Plies entre deux plats à la Bourgeoise.

Faites fondre du beurre dans un plat, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché; sel, poivre; arrangez votre poisson dessus; même assaisonnement dessus que dessous; couvrez d'un autre plat & faites cuire à petit feu sur un fourneau; servez à courte sausse, & mettez par dessus un filet de verjus.

Plies au court-boüillon.

Faites-les cuire dans une Casserole, moitié saumure & moitié lait; mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe. Quand il est cuit, servez-le à sec garni de persil verd pour un plat de rôt, ou bien mettez de l'huile dans une casserole, sel, gros poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer la sausse sans boüillir, & servez sur les plies pour Entrée.

Plies en ragoût.

Après les avoir épluchées & vuidées coupez-leur le bout de la tête & la queuë; mettez-les dans une casserole avec du vin blanc, champignons, laitances, morilles, trufes, persil, ciboules, thim, un morceau de beurre manié de farine; remuez-les doucement de peur de les rompre; quand elles sont cuites dressez-les proprement dans un plat, une sausse blanche par dessus & garnissez de ce que vous voudrez.

Plies au coulis d'écrevisses.

Vos plies vuidées, lavées & bien essuyées, arrangez-les dans une casserole, assaisonnées de sel, poivre, oignons, tranches de citron verd, laurier, basilic, ciboules, persil & vinaigre; faites-les cuire sur un fourneau; quand elles sont cuites, laissez-les dans leur court-boüillon; faites une sausse avec beurre frais, deux anchois deux ciboules entieres, sel, poivre & muscade, une pincée de farine & de l'eau; tournez la sausse sur le fourneau; quand elle est liée, met-

tez-y un coulis d'écreviſſes, juſqu'à ce qu'elle ſoit de la même couleur.

Tirez vos plies de leur court-boüillon, quand elles ſont égouttées; dreſſez-les dans un plat, la ſauſſe par deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée.

Plies à la ſauſſe à l'anchois & aux capres.

Vos plies cuites dans un court-boüillon, comme on vient de le dire, faites une ſauſſe blanche avec de bon beurre frais, deux anchois, quelques capres, ciboules entieres, ſel, poivre, muſcade un peu de farine, vinaigre & eau; quand les plies ſont égouttées, jettez la ſauſſe par deſſus & ſervez chaudement.

Plies en caſſerole.

Frotez une tourtiere de beurre frais aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, perſil haché, trois ou quatre ciboules entieres; coupez le bout de la tête & la queuë des plies; arrangez-les dans la tourtiere, mettez-y un demi verre de vin de champagne ou de vin blanc, ſel & poivre par deſſus; arroſez de beurre fondu, pannez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four; quand elles ſont cuites & bien dorées, dreſſez-les dans un plat ſur un coulis d'écreviſſes, ou ſur une ſauſſe à l'anchois. (Voyez aux mots *Ecreviſſes & Anchois* la manière de faire l'un & l'autre.)

Plies au four d'une autre façon.

Quand elles ſont apprêtées comme les précédentes, mettez-les dans un plat avec de l'huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; mettez-en deſſus & deſſous, ſaupoudrez de mie de pain; faites-les cuire au four, & ſervez ſans ſauſſe. Vous pouvez mettre en ſervant un jus de citron.

Voyez au commencement de cet article les

qualités & les propriétés des plies differemment apprêtées,

PLISSONS DE POITOU, mettez une terrine de lait sortant du pie de la vache avec une pointe de crême nouvelle; remuez le tout & le laissez reposer dans un lieu frais une demi-journée ou environ; mettez la terrine sur un petit feu sans faire boüillir, & la remettez encore dans un lieu frais.; faites la même opération deux fois encore de six heures en six heures, en laissant toujours refroidir; il s'y fera un plisson épais de trois doigts fort délicat que vous leverez avec une assiette & que vous parsemerez de sucre. Prenez garde de rompre le plisson en remuant la terrine.

Plissons communs.

Prenez une grande terrine de lait doux, mettez-la sur le feu, sans la faire boüillir; laissez le lait dans cet état pendant trois heures, retirez-le & le laissez refroidir; levez ensuite le plisson qui se sera formé dessus, & servez avec du sucre en poudre.

PLONGEON, *Mergus*; oiseau qu'on trouve sur la Mer & sur les Rivieres; il a le dos noir, le ventre blanc, le bec long & rouge; il est excellent à manger; il approche assez du canard sauvage; on l'apprête & on le sert comme lui. Voyez cet article au mot *Canard.*

PLUVIER, *pluvialis*, ou *pardalus*, oiseau de la grosseur d'un pigeon; il habite ordinairement proche des rivieres & des lacs; il se nourrit de vers & de mouches; il vole rapidement, & fait en volant un assez grand bruit, on le trouve fréquemment en France. Il est d'un goût exquis & délicat; il y a des auteurs qui ont confondu le vanneau & le pluvier, parce que ces deux oiseaux habitent les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens, & ont une chair

assez semblable par le goût & par les effets qu'elle produit.

Il y a deux especes de pluviers qui different principalement par leur couleur, celui de la premiere est jaune, & celui de la seconde est cendré.

Le pluvier excite l'appétit, il se digere facilement; mais comme il produit un aliment peu solide, les personnes accoutumées à un grand exercice de corps ne s'accommodent point de son usage; il contient dans toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Comme cet oiseau est presque toujours en mouvement, & joüit par conséquent d'une transpiration libre & aisée, il amasse peu d'humeurs grossieres, & les principes de ses humeurs s'exaltent & se volatilisent continuellement; c'est pour cela que sa chair est fort légere, facile à digérer & d'un bon goût.

Le pluvier convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament.

Pluvier à la broche.

Plumez-les, piquez-les sans les vuider; faites-les cuire à la broche avec des rôties dessous; quand ils sont cuits d'une belle couleur, servez avec les rôties.

Pluviers farcis à la broche.

Si vous voulez les servir pour Entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, excepté le gisier; hachez le tout, mêlez-le avec du lard rapé ou un morceau de beurre, persil, ciboule, un peu de sel; mettez cette farce dans le corps des Pluviers; cousez l'ouverture, faites les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec telle sausse ou ragoût que vous jugerez à propos, comme sausse à la carpe, à l'Espagnole, à la Sultane, ou ragoût de trufes, de

montans ou d'olive. (Voyez aux articles *Sausse* & *Ragoût*, la manière de faire les uns & les autres.)

Pluviers à la braise.

Faites les cuire dans une braise faite avec des tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre ; un demi verre de bon vin blanc, une cuillerée de boüillon ; faites les cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, mettez dans leur cuisson un peu de coulis ; dégraissez la sausse, passez-la au tamis, & servez sous les pluviers.

Pluviers à la cendre garnis de trufes.

Quand ils sont flambés & trouffés, faites-les refaire dans du lard fondu, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; arrangez-y les pluviers, l'estomac en dessous, avec des trufes entieres pelées, lard fondu par-dessus & fines herbes. Couvrez de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu à la braise. Quand ils sont cuits, tirez-les, dégraissez la sausse, mettez-y du coulis ; faites faire un boüillon ; passez la sausse au tamis, mettez-y un jus de citron ; dressez-les pluviers dans un plat, les trufes entre, la sausse par-dessus & servez chaudement.

Pluviers aux olives.

Quand ils sont flambés, ouvrez-les par le dos ; faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps avec lard rapé, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, jaunes d'œufs pour liaison. Remplissez-les de cette farce & les cousez. Faites les refaire dans une casserole avec de la graisse ; mettez-les cuire à la broche enveloppés de bardes de lard & de papier. Quand ils sont cuits,

fervez-les avec un ragoût d'olive. (Voyez au mot *Olive*, la manière de faire ce ragoût.)

Pluviers à la poële au gratin.

Vuidez vos pluviers; laiffez-leur les pates & la tête; faites-les refaire & les épluchez; paffez-les dans du lard fondu avec perfil, ciboule, champignons hachés. Arrangez-les enfuite dans une cafferole fur des tranches de veau & de jambon; jettez deffus le lard fondu; couvrez-les de bardes de lard & faites cuire à petit feu fur la cendre chaude. Prenez ce qui reftoit des pluviers & le hachez très-fin avec lard rapé, deux jaunes d'œufs, un peu de fel, perfil, ciboules, champignons. Mêlez bien le tout enfemble; couvrez-en le fond d'un plat; faites attacher cette farce fur un petit feu. Quand elle eft attachée, égouttez-en la graiffe; dreffez les pluviers fur ce gratin. mettez du coulis dans la cafferole de pluviers, faites faire quelques bouillons; paffez cette fauffe au tamis; mettez-y un jus de bigarade, & fervez fur les pluviers.

Le lard que l'on fait fondre ou que l'on met en tranches avec les pluviers différemment apprétés comme on vient de le dire; & les affaifonnemens, ne peuvent que leur communiquer une mauvaife qualité.

POELE, *Sartago*, uftenfile de cuifine qui fert à fricaffer les viandes, les légumes, ou autre chofe que l'on veut manger. La poële à frire eft de fer. Il y a auffi des poëles à confitures. Elles font de cuivre rouge. On fait auffi des poëles de cuivre jaune.

POELON, *Pultarium*, ou *Pultarius*,, uftenfile qui fert en cuifine à faire de la bouillie, cuire de œufs & autres chofes femblables. Les poëlons font ordinairement de cuivre jaune ou de cuivre rouge.

POINTE, *Saporis acumen*; on dit en terme de cuisine que les ragoûts ne valent rien s'il n'y a quelque pointe de sel, de vinaigre. On dit aussi, ce vin a une petite *Pointe* fort agréable, c'est-à-dire un petit montant qui flate les organes.

POIRE, *Pirum*; fruit rond & charnu, beaucoup plus menu vers la queuë qu'à l'extrémité opposée, ce qui lui donnne comme une figure piramidale. Les poires renferment ainsi que les pommes cinq loges remplies de petits pepins moëlleux, mais plus bruns & la plupart noirs. Ces fruits qui sont d'une grosseur à peu près semblables à celle des pommes, & aussi variée ne se divisent pas en moins d'espéces, soit pour la grosseur, qui dans quelqu'unes passe celle des plus grosses pommes, soit pour la couleur, l'odeur & le goût. Ces différentes espéces, aussi-bien que celles des pommes, viennent la plupart des différentes greffes.

☞ Voici une liste des meilleures poires selon les saisons où on les mange. On ne s'arrêtera point à la description de chacune en particulier. Ce détail meneroit trop loing.

Juillet.

Le petit Muscat, ou Sept-en-gueule.
La Cuisse-Madame.
Le gros Muscat.
La Magdelaine.
Le Blanquet, petit & gros.
Le Bourdon musqué.
Amiré joannet.
Le Hativeau.
Le Hupréme.
Poire à la Reine, ou poire d'Ambre.

Août.

Le Rousselet hatif.
La Valée.
Petit rousselet.
Bergamotte d'été.
Le Chevrion.
La Robine, ou muscat d'août, ou la Rouville.
La poire d'Espagne.
Poire à deux têtes.
Friolet ou Cassolet.

Le Bon-Chrétien musqué, ou la poire sans peau.
La Jargonelle.
L'Ognonet gros & petit.
L'Embrille d'été ou Crapaudine.
Le Coule-soif ou franc-Real d'été.
Rousselet de Reims.
Poire d'Orange.
Franc Sureau.
Le Musc d'été.

Septembre.

Bon-Chrétien d'été.
Beurré rouge.
Le Salviati.
Poire d'Angleterre.
Verte longue ou mouille-bouche d'automne.
Verte longue Suisse.
Beurré gris.
Beurré blanc, Doyenné, ou Saint-Michel, Parfum d'août.
Caillot rosat, poire Tulipée, ou la Bigarade.

Octobre.

Messire Jean, le blanc & le doré.
Bergamotte Suisse.
L'Amadotte.
La Verte longue.
Poire de vigne.
Bergamotte musquée ou poire du Colombier, ou de Cicile, ou petit muscat d'automne.
Sucré verd.
La Belle & Bonne.
Le petit Oing.
La Bellissime d'automne.
Bergamotte commune.
Besideri.
La poire de l'Ansac, ou la Dauphine.

Novembre.

La Virgouleuse.
Louisbonne.
Le Besiquassoi.
Bergamotte.
Crosanne.
L'Ambrette.
Parsum d'hiver.
La poire de Marne.
La Marquise.
Le Citron musqué.
Bon-Chrétien d'Espagne.
Poire d'épine.
La Jalousie.
La Roussellinne.

Décembre.

L'Echasserie.
Le Franc-Real.
La poire de Satin.
Le Saint Germain.
Le Colmart.
Le petit Certeau.
La Merveille d'hiver.

Janvier.

Le Bon-Chrétien d'hiver.

La poire de Livre, ou Rateau gris.

Le gros Beurré blanc d'hiver.

La Paſtorale.

L'orange d'hiver.

LaBergamotte Bugi, ou la poire Nicole.

LaBergamotte d'Hollande.

Fevrier & Mars.

Le Saint Leſin.

La Belliſſimed'hiver.

La poire de Saint-Martialou l'Angélique.

La Double fleur.

La Bonne de Soulers.

Bergamotte de Pâque.

Le Biſi deChaumontel.

Le Font-Arabie.

Poires qu'on mange en Carême.

Les poires les plus uſitées en Carême, ſont le Rouſſelet d'hiver, la Magdelaine, le Certeau muſqué d'hiver,la Bergamotte de Pâque,leBon-Chrétien tardif, le gros Beurré d'hiver, la poire de Fer ou d'hiver, le Cadillau, la Carmeliſe muſquée. Toutes ces poires ſont ſaines, dit M. Andry, pourvû qu'on n'en mange point trop. Le rouſſelet eſt un peu ſec, le certeau a plus d'eau, auſſi-bien que la bergamotte de Pâque qui eſt d'une auſſi bonne eau que celle d'automne. Le beurré d'hiver eſt d'une chair fondante, qui ſe digére aſſez aiſément. La poire de fer ou d'hiver eſt très-aſtringente, & n'eſt bonne que cuite.

Les poires ſont plus amies de l'eſtomac que les pommes. Elles ſont toutes aſtringentes, les unes plus, les autres moins. Cette aſtriction eſt cauſe qu'elles conviennent mieux après le repas que devant, à moins qu'il ne ſoit à propos de reſſerrer le ventre. Quand on en mange avant le repas, il n'en faut manger que très-peu, de peur qu'elles ne reſſerrent trop l'orifice inférieur de l'eſtomac, qu'elles n'em-

pêchent les matiéres du bas-ventre de deſcendre, & qu'elles ne cauſent des vents & des coliques.

Quand on les prend après le repas, elles obligent l'orifice ſupérieur de l'eſtomac à ſe fermer plus étroitement, & en rétréciſſant ainſi le haut de ce viſcére elles empêchent les rapports des viandes, & favoriſent en même tems la deſcente des alimens digérés, enſorte qu'elles lâchent le ventre, étant mangées après le repas, & qu'elles le reſſerrent étant mangées un peu auparavant.

On fait cuire les poires de pluſieurs manières, comme les pommes. Elles ont moins beſoin de ſucre que les pommes, & on y en met ordinairement trop. On les rend par-là plus propres à allumer la bile, qu'à fortifier l'eſtomac, ſurtout lorſqu'on y mêle du vin, comme on le fait d'ordinaire. La poire cuite eſt déja par elle-même d'un goût aſſez ſucré & vineux.

On trouve dans le centre des poires une partie remarquable qu'on nomme la *Carrière*. C'eſt un amas de petits grains pierreux, dont quelques-uns moins durs que les autres, ſe repandent dans la chair même des fruits. Ces petits graviers, ſont croire aux Vulgaire que les poires engendrent la gravelle ; mais c'eſt une erreur ; les choſes pierreuſes ſont au contraire plus propres à guérir cette maladie qu'à la produire, comme il eſt aiſé d'en juger par les remedes que les Medecins conſeillent contre ce mal, comme les yeux d'écreviſſes, la coquille d'œuf, le milium, l'alis, les noyaux de néfle, *&c.*

Ajoûtez à cela que l'acide des poires ſe trouvant un peu plus fort que celui des pommes, eſt plus capable de lier les parties ſulfureuſes du ſang, & de cauſer la pierre ; mais que pour

prévenir ce danger il faut manger les graviers de la poire, parce que ces graviers sont une terre capable d'absorber les acides & de les briser, comme sont les yeux d'écrevisses.

Moyen de conserver les poires.

Il y a divers moyens de conserver les pommes & les poires. Un des meilleurs, pourvû qu'elles soient cueillies dans le tems convenable, c'est d'en sceller le pédicule avec de la poix, & puis de les suspendre; comme c'est par cette partie que les fruits tirent leur nourriture, c'est aussi par cette voie que leur substance, quand ils sont une fois cueillis, se dissipe le plus. Le pédicule de la poire aussi-bien que celui de la pomme se partage en plusieurs fibres qui portent la nourriture au fruit & aux pepins quand le fruit est sur l'arbre, & qui, lorsqu'il n'y tient plus, la laisse échaper insensiblement. C'est pourquoi on ne sçauroit apporter trop de soin pour sceller exactement l'extrémité de ce pédicule, à l'endroit où il a été séparé de l'arbre.

Il faudroit même pour bien conserver un fruit, le cueillir avec une partie de la branche, si cela n'endommageoit point l'arbre, & mettre de la cire ou de la poix à l'endroit de la séparation.

Moyen de dégeler les poires.

La poire est moins sujette à geler que la pomme; mais quand elle est glacée il ne faut point l'approcher du feu; elle perdroit toute sa saveur, & même se corromproit. Il faut la mettre dans de l'eau bien froide & l'y laisser quelque tems. Il se fait alors autour de ce fruit une croûte de glace, qui se fondant ensuite peu à peu laisse la poire aussi bonne & aussi entiére qu'elle étoit avant d'être gelée. (Voyez cet article au mot *Pomme*.)

Les meilleures poires sont celles qui sont douces, bien mures, bien nourries, & qui ne sont ni âpres ni stiptiques. L'usage des poires est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique. Elles conviennent assez à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvû que l'on en use modérément.

Compôte de poires.

Les poires dont on se sert le plus communément pour les compôtes, sont les poires blanquettes, le rousselet, les muscades & les sept-en-geule. Piquez-les à la tête d'un clou de girofle, qui pénétre jusqu'au cœur, cela en reléve le goût.

Il y en a qui clarifient le sucre avant de mettre leur fruit dedans. Si vos poires sont cuites avant que votre syrop soit fait, vous les tirerez & ferez prendre à votre fruit le degré de cuisson dont il a besoin, puis vous le dresserez.

Autre manière.

Pelez vos poires & les mettez dans un pot de terre ou dans un poëlon de cuivre rouge; mettez-y de l'eau, du sucre & de la canelle; quand elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de vin rouge; tenez-les toujours bien couvertes pour les faire rougir. Achevez de les cuire, & les dressez.

Autre manière.

Faites cuire des poires sous la braise; quand elles sont cuites, pelez-les, fendez-les par la moitié ou par quartiers, selon leur grosseur; ôtez-en le dedans; mettez-les dans un poëlon avec du sucre & un peu d'eau. Faites-les boüillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de syrop & qu'elles soient devenues rousses, Dressez-les alors & mettez par-dessus le jus d'une ou deux oranges. Mais souvenez-vous de remuer

ſouvent la queuë du poëlon de peur qu'elles ne brûlent.

Autrement.

Vos poires étant cuites comme on vient de le dire dans l'article précédent, & accommodées de même, faites un ſyrop avec du ſucre & un jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange; mettez vos poires dans ce ſyrop où vous leur donnerez un boüillon, & dreſſez votre compôte.

Compôte d'Epine-vinette.

Otez-en la queuë & les pepins; faites-les boüillir, tirez-les & les mettez dans de l'eau fraîche pour les peler. Si elles ſont trop groſſes, fendez-les par quartiers; ôtez-en le cœur; faites-les cuire avec une livre de ſucre, & une chopine d'eau, juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé, & dreſſez votre compôte.

Poires de Rouſſelet confites au liquide.

Prenez-les bien mures, faites-les boüillir à grand feu & à grande eau juſqu'à ce qu'elles deviennent mollettes, tirez-les après & les mettez à l'eau fraîche; pelez-les & les jettez à meſure dans l'eau fraîche; faites cuire du ſucre à liſſé; mettez vos poires dedans, faites-les bien boüillir & les écumez; cela fait, ôtez-les de deſſus le feu & les laiſſez refroidir. Quand elles ſont froides faites-les boüillir encore juſqu'à ce que le ſucre en ſoit cuit à perlé gros; dreſſez-les dans des pots, & les couvrez lorſqu'elles ſeront froides.

Poires de muſcat liquides.

Ces poires ainſi que celles qui ſont entieres ſe confiſent de la même maniere que les rouſſelets; les poires par quartiers ſe font auſſi de la même façon, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitié avant de les mettre cuire

à l'eau ; puis achevez-les comme les autres.

On confit ainsi les blanquettes, les muscates, les oranges, le cesteau, & la bergamotte musquée. Ces dernieres étant trop grosses pour bien prendre sucre, on les coupe par quartiers ou par moitié ; mais c'est après qu'on les a passées à l'eau, parce qu'autrement elles se noircissent & sont plus sujettes à s'imbiber d'eau & à se tourner en marmelade.

Si les poires qu'ont veut confire ne sont pas bien grosses, on peut les confire entieres, mais il faut les vuider de leur trognon.

Poires confites tirées au sec.

Les poires confites au liquide, comme on l'a dit, soit entieres, soit par quartiers, laissez-les passer la nuit à l'étuve, puis faites-les un peu chauffer pour en liquifier le syrop. Après cela mettez-les égoutter, & les faites sécher à l'étuve sur des ardoises, ou sur des tamis, après les avoir poudrées de sucre ; il faut les tourner & les changer souvent de place. Quand elles sont bien séches, serrez-les dans des boëtes.

Si vous gardez long-tems les poires confites au liquide, & qu'il arrive que vous en ayez besoin pour les sécher, faites boüillir de l'eau dans un poëlon, dans lequel vous mettez votre pot comme dans une espece de bain-marie, votre syrop se liquifiera, & vous en tirerez aisément vos poires pour les mettre sécher.

Pâte de Poires.

Prenez des poires telles que le rousselet, les muscates & autres bonnes poires cassantes tant d'été que d'hiver, mettez-les cuire sous la braise ; quand elles sont cuites prenez ce qu'il y a de roussâtre & de plus cuit, pressez-le & le passez au tamis ; incorporez cette marmelade dans du sucre cuit à cassé, autant pesant d'un que d'autre ; remuez le tout faites-le frémir

mir, dressez votre pâte à l'ordinaire, & la faites ensuite sécher à l'étuve.

Tourte de Poires.

Coupez vos poires par la moitié, & les mettez dans une poële pleine d'eau sur un fourneau ; quand elles sont cuites, tirez-les & les mettez dans de l'eau froide ; pelez-les ensuite, ôtez le dedans, & les mettez cuire dans une poële avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié & deux ou trois tranches de citron ; faites-leur prendre quelques bouillons, retirez-les ensuite & les laissez refroidir. Faites une abaisse de feüilletage. (Voyez au mot *Pâte*, l'article pâte feuilletée.) Foncez-en une tourtiere ; arrangez-y vos poires, un peu de syrop par dessus ; couvrez la tourte d'un abaisse découpée de la même pâte ; dorez-la d'un œuf battu & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle ; quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire ; dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Tourte de poires grillées.

Faites griller vos poires sur un fourneau bien allumé ; quand elles sont grillées, mettez-les dans de l'eau, ôtez-en proprement la peau, & les remettez d'ans d'autre eau ; ôtez-en ensuite les pepins, mettez-les dans une poële avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié ; couvrez-les & les laissez mitonner ; quand elles sont cuites laissez-les refroidir.

Faites une abaisse de pâte feüilletée, foncez-en une tourtiere, arrangez-y vos poires par-dessus quelques façons de bandes de pâte feuilletée, un cordon autour; dorez votre tourte d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ; quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un plat, & servez chaudement.

Toutes ces différentes préparations des poires avec le sucre n'ont rien de malfaisant, pour

vû qu'on n'y en mette pas trop. Nous avons marqué au commencement de cet article les inconvéniens qui pouvoient résulter de la trop grande quantité de sucre.

POIRE', on fait avec le suc des poires exprimé & fermenté une espece de cidre ou de liqueur vineuse appellée poiré. Cette liqueur approche beaucoup en couleur & en goût du vin blanc ; on employe pour le faire de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Comme il arrive dans sa fermentation la même chose que dans celle du suc des pommes, & que le poiré a à peu près les mêmes vertus que le cidre, voyez cet article.

Le poiré fortifie l'estomac par une legere astriction, & la plûpart de ceux qui ont de la peine à digérer se trouvent mieux de l'usage du poiré que de celui du pommé.

Le poiré fait avec des poires sauvages se garde quelquefois deux & trois ans; il est plus savoureux que l'autre, mais il n'en est pas plus sain.

POIREAU, ou *Porreau*, *Porrum*. Il est fort employé parmi les alimens. La plûpart des Auteurs qui en ont parlé le regardent comme fort pernicieux ; cependant nous ne remarquons point ici où il est fort en usage qu'il produise tous les mauvais effets qu'on lui attribuë. A la vérité il se digére un peu difficilement, & excite quelquefois des vents, à cause d'un phlegme visqueux & gluant qu'il contient. C'est pourquoi on le fait toûjours bien cuire avant de le manger afin d'atténuer par la coction ce mauvais suc.

Le poireau est apéritif, incisif & pénétrant. Il échauffe & atténue. Il est propre pour évacuer le phlegme des poulmons, pour rendre la respiration libre, & pour lever les obstructions de l'estomac.

Il convient dans les tems froids aux vieillards aux phlegmatiques & à ceux qui ont des humeurs grossiéres & peu en mouvement.

POIRE'E, voyez *Bete*.

POIS, *Pisum*, légumes ronds, d'une médiocre grosseur, qui viennent dans de longues & grosses gousses, sur des tiges minces, creuses & fragiles, garnies de feuilles longuettes, dont les unes sont disposées en collet autour de leur tige, les autres naissent comme par paires, sur des côtes terminées par des mains ou tenons.

Il y a des pois de plusieurs espéces : ils se réduisent à trois principales. Les premiers sont verds au commencement & deviennent blancs ou jaunâtres en séchant. Ils succédent à des fleurs blanches, marquées d'une tache purpurine & sont renfermées dans de grandes gousses. Les seconds ont une belle couleur variée, blanche & rouge. Les fleurs qui les précédent sont de couleur purpurine au milieu, & incarnat tout autour. Ils naissent aussi dans de grandes gousses, & ces gousses ont cet avantage sur les autres qu'elles sont bonnes à manger. Les troisiémes sont blancs & petits, & renfermés dans des gousses plus petites. La fleur à laquelle ils succédent est blanche.

Il y a d'autres espéces de pois que l'on nomme *Pois Chiches*. Ces pois sont blancs ou roux, noirs, rouges, ou purpurisés, de même goût que les pois ordinaires.

Toutes ces sortes de pois sont en usage parmi les alimens, excepté les pois chiches qu'on n'employe gueres qu'en médecine. Plus ils sont petits & verds, & plus ils ont bon goût ; on les sert en cet état sur les tables, les meilleures & les plus délicates. On fait aussi sécher les pois pour les conserver plus long-tems ; mais

ils n'ont plus étant secs le bon goût qu'ils avoient auparavant, parce qu'en séchant ils perdent par la fermentation quelques parties volatiles & exaltées qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréable.

Les pois, dit M. Lemery, contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de phlegmes. Ils adoucissent les âcretés de la poitrine, appaisent la toux, fournissent une nourriture solide; mais ils sont venteux & mauvais pour ceux qui sont sujets à la gravelle.

Ils conviennent assez à tout le monde, surtout quand ils sont verds, pourvû qu'on en use modérément. Cependant les personnes chargées d'humeurs grossieres ne s'accommodent pas bien de l'usage des pois.

Les pois, dit M. Andry, abondent en acides & en parties terrestres, & renferment peu de parties sulfureuses. Ils sont flatueux, parce que leur acide fait gonfler les matiéres dans les premieres voies. Quand on en mange beaucoup ils fournissent un suc visqueux & épais, qui ne pouvant se distribuer aisément dans le corps fait des obstructions & des embarras d'où naissent des coliques; & ils seroient beaucoup plus dangereux sans un certain sel qu'ils renferment, & qui ébranlant doucement les glandes intestinales oblige quelquefois le ventre à s'ouvrir.

C'est ce sel qui fait que la décoction de pois peut guérir une maladie excitée par les pois; car ces sels qui se trouvent trop embarrassés dans la substance grossiére & terrestre des pois, venant à s'unir ensemble par le moyen de l'eau qui les a détachés de la matiere où ils étoient enveloppés, doivent avoir une action plus libre pour faire sur les intestins les picotemens nécessaires, & détacher en même tems par ce moyen, des glandes intestinales, une certaine

sérosité dont le propre est d'ouvrir & de relâcher.

On avertit donc ceux, qui sans avoir l'estomac bien robuste, mangent des pois & des féves, de prendre devant ou après quelque boüillon de pois fort léger.

La purée épaisse qu'on tire des pois est très-pésante sur l'estomac, parce qu'elle a laissé dans la décoction les sels dont nous venons de parler, qui rendent assez sain le boüillon clair de pois. Privé de ces sels, les pois ne sont presque que de la terre.

Les meilleurs petits pois ont un goût sucré. Il faut qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écossés. Ils ont une petite queuë quand ils sont hors de la cosse. Les pois quarrés qui sont les plus tardifs, quoique plus gros, n'en sont pas moins tendres.

Pois verds à la crême.

Choisissez de petits pois bien tendres; passez-les au beurre dans la casserole & les faites cuire à petit feu. Mettez-y un paquet de persil & ciboule, avec un peu de sel. Quand ils sont presque cuits, mettez-y un peu de crême, & du sucre, si vous le jugez à propos, & servez pour Entremets.

Petits pois sans crême.

Passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel & poivre; couvrez & laissez mitonner en les remuant de tems en tems. Quand ils sont presque cuits, mettez-y une pincée de farine; faites-leur faire deux ou trois tours; moüillez d'un verre d'eau chaude, & laissez mitonner. Quand ils sont diminués à propos, mettez-y un peu de sucre, & servez chaudement pour Entremets.

Petits pois à la demi-Bourgeoise.

Mettez-les dans une casserole avec un morceau de

de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, & faites cuire dans leur jus à très-petit feu. Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel, une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier, & servez comme les autres.

Petits pois à la Flamande.

Faites-les cuire dans l'eau boüillante jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux; mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon beurre, un peu de sel & du sucre; faites chauffer un moment & servez comme les autres.

Petits pois à la Ramboüillet.

Lavez-les à l'eau chaude, égouttez-les sur un tamis; passez-les sur un fourneau avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet; moüillez-les de boüillon & d'une cuillerée de réduction. A demi-cuits, mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre & de sel à la fin; quelques croûtons passés au beurre en servant.

Petits pois au lard.

Coupez en tranches du petit lard; mettez-les suer dans une casserole sur un petit feu; mettez-y ensuite vos petits pois avec de bon beurre; moüillez-les d'un peu d'eau boüillante; quand ils sont cuits servez à courte sauffe & garnissez de croûtons frits.

Potage aux Pois verds.

Mettez les plus petits à part; faites blanchir les gros avec un verd de ciboule & un peu de persil; égouttez-les de leur eau; pilez-les & y mettez une mie de pain trempée dans du boüillon; passez-les ensuite à l'étamine, à force de bras, avec de bon boüillon, de façon que la purée soit un peu liée.

Faites frire un peu de persil haché dans une

casserole avec un peu de lard ; passez-y ensuite vos petits pois ; moüillez-les de boüillon ; mettez-y un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & presque cuit, mettez-y la purée verte; passez-y aussi quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches avant de mettre les petits pois ; le tout assaisonné.

Faites mitonner votre potage avec de bon boüillon clair. Quand il est mitonné, mettez un peu de purée par-dessus. Rangez vos volailles sur le potage ; garnissez si vous voulez de laitues farcies, ou non farcies, de concombres ou de petit lard, de la purée verte par-dessus, de petits pois sur le potage, & servez chaudement.

Autre manière de purée.

Passez de gros pois verds dans une casserole avec du lard fondu, ciboule & persil, Quand ils sont presque cuits, pilez-les dans un mortier. Foncez une casserole de petites tranches de veau & de jambon, avec un oignon, quelques carotes & quelques panais ; faites suer sur un fourneau. Quand le veau commence à s'attacher, moüillez-le de boüillon ; mettez-y un peu de mie de pain, deux ou trois champignons & laissez mitonner à petit feu. Quand le veau est cuit, tirez-le ; délayez-y les pois ; pilez & passez le tout à l'étamine.

Passez de petits pois dans une casserole avec du petit lard ; moüillez-les de boüillon, mettez-y un bouquet. Quand ils sont cuits, ôtez-en le bouquet ; vuidez-y la purée ; mitonnez des croûtes de bon boüillon ; dressez proprement la volaille que vous avez préparée ; garnissez le bord de votre potage de petit salé coupé par tranches ; jettez la purée sur le potage, & servez chaudement.

On fait beaucoup de semblables potages aux pois dans la saison, comme de têtes d'agneaux, canards, oisons, poulets farcis, dindons & autres, que l'on doit empoter séparément avec de bon boüillon. On garnit de pointes d'asperges, laituës farcies ou concombres.

Potage aux pois en maigre.

Il est aisé de se regler sur cet article pour le potage aux pois en maigre, en les passant au beurre blanc, & faisant mitonner des croûtes d'un bon boüillon d'herbes. (Voyez au mot *Boüillon*, la manière de faire celui-ci.)

Potages de croûtes aux pois verds.

Mettez des pois verds dans une casserole avec un peu de beurre frais, un bouquet de fines herbes, sel & poivre. Quand ils sont passés, poudrez-les d'une pincée de farine; moüillez-les d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes moitié jus de veau & moitié boüillon. Quand elles sont attachées, délayez un jaune d'œuf avec de la crême douce; mettez cette liaison dans vos pois; jettez le tout sur votre potage de croûtes, & servez chaudement.

Potage de croûtes à la purée verte.

Mitonnez de croûtes de jus de veau & les laissez attacher au fond du plat; garnissez-les d'une bordure de petit lard; jettez une purée verte par-dessus, & servez chaudement.

Purée verte maigre.

Prenez un litron de gros pois nouveaux; faites-les blanchir à l'eau boüillante avec basilic nouveau, verd de ciboule & sarriette; faites blanchir à part un peu d'épinars; le tout étant blanchi, faites-les égoutter; passez-les ensuite dans une casserole avec du beurre jusqu'à

ce que les pois s'écrasent sous les doigts. On peut aussi ne point faire blanchir les pois & les épinars. Pilez les pois & les épinars dans le mortier. Passez un coulis, comme le coulis d'écrevisses; faites boüillir ce que vous aurez pilé, passez-le ensuite à l'étamine pour vous en servir pour Potage ou pour Entrée.

On peut au défaut de pois nouveaux en prendre de secs, les faire cuire à l'eau boüillante, faire aussi blanchir à part des épinars, les piler de même dans le mortier, ensuite les pois; le reste comme on vient de le dire pour les pois verds.

Purée verte grasse.

La purée verte en gras se fait de la même manière, excepté qu'on se sert de boüillon gras au lieu de boüillon maigre, pour la moüiller.

Voyez au commencement de cet article les qualités & les propriétés des pois. Nous avons suffisamment exposé les effets qu'ils produisent, ainsi que la purée dans les différens tempéramens.

POISSON. Le poisson nourrit plus abondamment & plus sainement que les herbages, les racines, les fruits; mais il s'en faut beaucoup qu'il puisse être comparé là-dessus à la viande. En effet l'aliment le plus convenable au corps humain est celui qui renferme des principes actifs & volatils; mais tempérés & adoucis par un mélange modéré de parties huileuses & de parties aqueuses, ensorte que ces principes puissent entretenir en nous la fermentation douce & tranquille qu'excitent les levains de l'estomac, & qui tend à une entiere & parfaite digestion. Or, telle est la chair de la plupart des quadrupedes & des oiseaux qui servent à notre nourriture; au lieu que celle des poissons contient

peu de volatil, & abonde en huile grossiere & en eau, ce qui la rend moins propre à se convertir en notre substance.

La chair des poissons est aqueuse; personne n'en doute, dit M. Andry; elle est aussi très-huileuse puisqu'on tire de l'huile généralement de tous les poissons & même en assez grande quantité; & ceux qui voudront se convaincre par une expérience bien facile combien la chair du poisson est huileuse, n'ont qu'à faire rôtir tel poisson qu'il leur plaira, un hareng, par exemple, une limande, une vive, &c. le manger tout chaud sans sausse, ils ne manqueront pas d'y appercevoir une saveur d'huile très-facile à distinguer. Or cette huile & cette eau y concentrent tellement les esprits, qu'ils y demeurent comme ensevelis, ce qui les empêche de se développer dans notre corps avec la même facilité que ceux de la viande, lesquels ayant moins d'obstacles à vaincre, se dégagent plus aisément, & contribuent par ce moyen d'une manière plus efficace à notre nourriture.

Aussi, suivant la remarque d'Hipocrate, le poisson de quelque manière qu'on l'apprête est une nourriture peu substantielle, & tout aliment qui a ce défaut est incapable de fournir au corps beaucoup de suc & de force; c'est pourquoi, continuë ce savant Médecin, on doit donner des alimens de ce caractere à ceux qui ont besoin d'un régime atténuant; en un mot le poisson est naturellement froid & humide, & ne peut produire en nous que des sucs de la même nature, c'est-à-dire des sucs aqueux & par conséquent peu propres à nourrir & à fortifier le corps: on observe même que ceux qui ne vivent que de poisson ont le sang plus aqueux que les autres; cette raison doit faire préférer l'usage du poisson à celui de la viande, dans

les cas où le ſang venant à fermenter on ne peut que ſe bien trouver d'une nourriture froide & humide.

On voit auſſi des perſonnes à qui le poiſſon convient mieux & qui pour cette raiſon ſe portent beaucoup mieux en Carême ; tels ſont par exemple ceux dont le corps abonde trop en ſucs nourriciers & qui font trop de chile & de ſang ; il ſe trouve même des maladies où le poiſſon peut convenir, & où les Médecins non-ſeulement le permettent, mais le conſeillent ; celles par exemple où les nourritures ſucculentes peuvent donner lieu à des inflammations ; ce n'eſt que dans ces occaſions qu'on peut dire que cet aliment eſt préférable à la viande.

Le poiſſon eſt de deux ſortes, ou d'eau douce ou de mer. Celui d'eau douce eſt ou de lac, ou d'étang, ou de riviere ; le poiſſon d'étang ou de lac eſt mal faiſant, parcequ'il ſe nourrit ordinairement d'une eau bourbeuſe ou qui n'a pas de cours.

Celui de riviere eſt fort ſain, pourvu qu'il ſoit de quelque riviere rapide, comme du Rhône, de la Garone, de la Loire, &c. Ainſi le poiſſon de Seine & de Saône vaut moins ; parce que ces rivieres coulent très-lentement ; on vante cependant beaucoup les carpes de Saône & de Seine ; mais c'eſt parce qu'elles ſont graſſes & de bon goût, & on ne prend pas garde que cette graiſſe même les doit rendre moins ſaines : car ſelon la remarque de P. Goutier Savant Médecin, il n'y a pas de graiſſe plus ennemie de l'eſtomac que celle du poiſſon.

Les poiſſons qu'on prend dans les rivieres qui arroſent de grandes Villes, ſont toujours moins bons au-deſſous de ces Villes à cauſe des immondices qui les y attirent & dont ils ſe nourriſſent.

Le poisson de Mer est le meilleur de tous ; parceque la salure de la Mer en corrige l'humidité.

Parmi les poissons de Mer les plus sains sont les *Saxatils*, c'est-à-dire ceux qui se nourrissent dans des lieux pleins de rochers ; on estime ensuite ceux qui habitent le fond de la Mer ; mais pour les poissons qui vivent sur les bords, on leur donne avec raison le dernier rang, à cause que l'eau où ils sont est moins pure.

Il y a des poissons de Mer qui entrent dans les fleuves, & on remarque que lorsqu'ils ont habité dans l'eau douce quelque tems, ils en sont beaucoup plus agréables au goût ; mais il n'est pas bien décidé qu'ils en soient plus sains. Plusieurs Sçavans Médecins prétendent que le poisson de Mer perd beaucoup de sa bonne qualité dans l'eau douce.

On dit ordinairement par manière de proverbe, *jeune chair & vieux poisson*, mais la maxime n'est pas véritable ; le vieux poisson est pour l'ordinaire plus molasse & plus coriasse : on connoît le vieux poisson à la dureté & à la grandeur de l'écaille.

On demande lequel est le meilleur poisson du poisson mâle ou du poisson femelle. Le mâle est ordinairement préféré, à cause de ses laitances, surtout parmi les carpes ; mais pour ce qui est de la délicatesse de la chair les femelles valent mieux, surtout parmi les Anguilles.

Le poisson se mange ou frit, ou rôti, ou boüilli. Le poisson frit, dit M. Andry, soit au beurre, soit à l'huile, est un peu difficile à digérer, à cause de la mauvaise qualité que l'huile & le beurre ne manquent point de contracter par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlans.

Le poisson rôti soit sur le gril, soit à la bro

che n'eſt point ſujet à cet inconvenient, & il convient mieux à l'eſtomac.

Le poiſſon qui eſt boüilli, ſoit à l'étuvée, ſoit au court-boüillon ou d'autre manière, eſt plus propre pour les ſantés délicates, pourvû que l'affaiſonnement n'y domine point trop.

Le poiſſon eſt plus ſain boüilli dans le vin que dans l'eau ; & à parler en général, le poiſſon étant aqueux, a beſoin, quand on le fait boüillir, d'être un peu corrigé par le vin, ſur quoi il faut remarquer que le vin blanc vaut ordinairement mieux ici que le rouge, premierement parce qu'il rend le poiſſon plus blanc & plus ferme, ſecondement parce qu'il lui donne une qualité diurétique, dont l'effet n'eſt pas à mépriſer, principalement quand on a fait un long uſage de poiſſon.

On ſale certains poiſſons pour les conſerver ; ou on le fait ſécher à la fumée ; mais cette préparation les rend très-difficiles à digérer. Le poiſſon fumé, ſurtout, eſt mal faiſant, & en général tout aliment qui a été long-tems expoſé à la fumée contracte une qualité âcre peu convenable à l'eſtomac ; ce qui ne doit s'entendre pourtant que des perſonnes délicates, car les corps robuſtes ayant les organes plus forts, bien-loin de ſe ſentir incommodés de l'uſage des alimens ſalés ou fumés, y trouvent au contraire de quoi réparer leurs forces, & conſerver leur ſanté, parce qu'il leur faut quelque choſe qui agiſſe rudement ſur les fibres trop maſſives de leur langue & de leur eſtomac, qui ſans cela demeureroit comme engourdies.

On a trouvé le moyen de préparer avec le poiſſon pluſieurs ſortes de mets exquis & on en a fait des *ſoupreſſes* avec leſquelles on imite toutes ſortes de viandes graſſes ; mais ce n'eſt

que pour tromper les yeux, & de quelque maniere qu'on s'y prenne on ne parviendra jamais à rendre le poisson aussi nourrissant que la viande.

Voilà pour le poisson en général. On trouvera sous les articles particuliers les qualités qui conviennent à chaque espece avec les différentes manières de les apprêter.

Bisque de Poisson.

Prenez une carpe laitée, levez-en la chair, ôtez les arêtes, faites-en un hachis avec des champignons blanchis, & les faites cuire dans une casserole avec beurre, sel, poivre, fines herbes & un peu de boüillon de poisson.

Faites un ragoût à part avec des laitances de carpes, foies de brochets, queuës & pates d'écrevisses; le tout étant cuit, dressez vos croûtes séchées au four dans un plat, & moüillez de boüillon de poisson; votre potage bien mitonné, garnissez-le du hachis & du ragoût que vous avez fait & servez chaudement. On peut garnir du hachis seul sans ragoût.

Boüillon de Poisson.

Limonnez des tanches, habillez des anguilles, des brochets & des carpes dont vous ôterez les oüies; coupez-les par tronçons; mettez le tout dans une grande marmite avec de l'eau, du beurre, du sel, un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de clous de girofle; après une heure & demie de cuisson passez le boüillon dans un linge & le séparez en trois marmites.

Dans l'une mettez les épluchures des champignons & les passez ensuite à l'étamine avec coulis, farine frite, & un morceau de citron verd; cette liaison vous servira pour les potages bruns, pour les Entrées & Entremets.

Dans l'autre passez des amandes pilées & des jaunes d'œufs durs, ce sera pour les potages

blancs, comme profiteroles, éperlans, perches, soles & autres poissons au boüillon blanc, & quelques ragoûts semblables

Dans la troisiéme marmite vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos potages tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même pour faire des gelées.

Autre manière.

Faites boüillir de l'eau dans une marmite avec des racines de persil, panais, oignons entiers, une poignée de persil, d'oseille, toutes sortes de fines herbes, bon beurre & bons assaisonnemens; arrêtez les arêtes & les carcasses des poissons, dont vous aurez pris la chair pour faire des farces; les tripes même de ceux qu'on aura farcis après les avoir bien nettoyées, quelques queuës d'écrevisses pilées, quatre ou cinq cuillerées de jus d'oignon; le tout bien assaisonné & bien cuit, passez-le à l'étamine, & tenez ce boüillon chaudement pour mitonner vos soupes, & faire vos poissons pour les potages & autres usages.

Autre manière.

Coupez par tranches, oignons, panais & carotes; faites-les suer dans une casserole avec un morceau de beurre; quand cela est roux, mettez y votre poisson; faites-lui faire deux ou trois tours, moüillez d'une purée claire; mettez-y un bouquet de persil, ciboules, fines herbes, clous, sel, quelques champignons; faites boüillir pendant une heure; passez ce boüillon dans un tamis, il vous servira pour mitonner vos potages de poisson.

Pour le boüillon de poisson, la carpe est la meilleure.

Farce de Poisson.

Habillez & desossez carpes, brochets & autres poissons; hachez-en les chairs; faites une

omelette qui ne soit pas trop cuite ; hachez-y des champignons, des trufes, du persil & de la ciboule ; votre omelette formée mettez le tout sur la farce bien haché & bien assaisonné ; vous y pouvez mettre une mie de pain trempée dans du lait, du beurre, & quelques jaunes d'œufs, pour que la farce soit bien liée.

Cette farce peut servir pour farcir des soles & des carpes sur l'arête, pour faire de petites andoüillettes, pour farcir des choux, former de petits croquets, des pigeons, & toute autre chose.

Hachis de Poisson.

Otez la peau d'une carpe, desossez-la ; hachez-en la chair, mettez-la dans une casserole, faites-la dessécher un peu sur le feu jusqu'à ce qu'elle devienne blanche ; remettez la sur une table ; hachez-la avec un peu de ciboule & de persil, un morceau de beurre frais, quelques champignons & quelques trufes vertes ; faites un petit roux dans une casserole avec un morceau de beurre & une pincée de farine ; mettez-y votre hachis, avec sel & poivre, une tranche de citron ; moüillez d'un boüillon de poisson, & liez avec deux ou trois cuillerées de coulis d'écrevisses, ou bien de coulis de poisson, & servez chaudement pour Entrée.

C'est ainsi qu'on fait le hachis de saumon, de truites, de poisson blanc, & de barbeau.

L'on fait aussi de petits patés & des rissoles avec ce hachis. Voyez *Rissole*.

Pâté de poisson.

Faites un godiveau de même que la farse de poisson, excepté que vous n'y mettez point, si vous voulez, les jaunes d'œufs & l'omelette. Faites une pâte ; dressez le pâté à l'ordinaire ; mettez dedans la moitié du godiveau avec toutes sortes de garnitures en maigre, trufes,

champignons, andoüillettes, culs d'artichaux; filets de poiſſon crud, coupés par morceaux, le reſte du godiveau par-deſſus; le tout bien aſſaiſonné, fermez votre pâté & faites cuire. Faites un coulis de champignons, ou un blanc, ou bien quelqu'autres ragoûts, & ſervez chaudement.

Petits pâtés de poiſſon.

Hachez de la chair de carpes, d'anguilles, de tanches, avec des champignons à demi-cuits, dans une caſſerole, perſil, ciboule, ſel, poivre, clous, muſcade, autant de beurre frais que de viande; dreſſez vos petits pâtés dans des abaiſſes de pâte feüilletée.) Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Mettez au four & ſervez chaudement.

Tourte de hachis de poiſſon.

Faites un hachis de carpes ou de tout autre poiſſon, comme on vient de le dire. Faites une abaiſſe de feuilletage; foncez-en une tourtiere, mettez le hachis de dans; couvrez d'une autre abaiſſe une bordure autour; frotez d'un œuf battu, & faites cuire au four, ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite ſervez chaudement.

Jambon de poiſſon.

Hachez & pilez dans un mortier de la chair de carpes, de tanches, d'anguilles & de ſaumon frais, ſi vous en avez, & des laitances de carpes; le tout haché pilez-le dans un mortier avec ſel, poivre, muſcade, fines herbes & beurre frais. Formez de toutes ces chairs une maniere de jambon ſur des peaux de carpes. Envelopez le tout dans un linge neuf bien couſu, & faites cuire avec moitié eau & moitié vin, clous, laurier, poivre. Laiſſez refroidir votre jambon dans ſon bouillon, & ſervez avec laurier, & fines herbes coupées menu.

Vous pouvez aussi le couper par tranches comme le véritable jambon.

On peut imiter de la même maniére une éclanche ou une épaule, des poulets, des pigeons. On peut aussi se servir pour cela de la farce dont nous venons de donner la maniére.

POISSONIE'RE, *Olla piscaria*, ustensile de cuisine, espéce de chaudron long fait de cuivre & propre à faire cuire du poisson. C'est ordinairement où l'on fait cuire les gros poissons au court-boüillon.

POITRINE DE BŒUF. La poitrine & le tendron de poitrine sont les piéces les plus estimées après la culotte pour servir sur une table. Elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez *Culotte de bœuf.*

Poitrine de bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si on en a de la veille il est aussi bon. Coupez-le par tranche fort minces; mettez dans le plat que vous devez servir deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; sel, gros poivre; arrangez dessus les morceaux de tranches de bœuf; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez le plat, & le faites boüillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sauce.

Poitrine de bœuf à l'Angloise.

Prenez une piéce de bœuf de poitrine qui est le gros bout; coupez-la bien quarrée; mettez-la dans une marmite & la faites écumer, étant demi cuite, retirez-la, tâchez d'en ôter les côtes & la ficelez bien; coupez par petites tranches trois ou quatre livres de tranches de bœuf; garnissez-en le fond d'une casserole avec des bardes de lard. Couvrez & le mettez suer comme un jus. Etant attaché, mettez-y un peu de lard fondu,

une couple de poignées de farine que vous faites bien rouſſir enſemble, en le remuant; étant roux, moüillez-le du boüillon qui a cuit la piéce de bœuf; mettez-y cette braiſe moüillée, tranches de bœuf, tout enſemble; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes, panais, perſil, ciboules, & une bouteille de vin blanc. Etant cuite & de bon goût, vous la retirez & la laiſſez refroidir dans ſon jus. Faites un ragoût de petits pigeons, ou d'ortolans, ou de cailles, avec ris de veau, crêtes, champignons, trufes; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu; aſſaiſonnez de poivre, ſel & le moüillez de jus. Etant cuit dégraiſſez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon; laiſſez-le refroidir; ayez une petite farce de blanc de volaille. Tirez la piéce de bœuf de la marmite; dreſſez-la dans le plat, où vous voulez la ſervir, & la parez bien; c'eſt-à-dire ôtez la peau de deſſus & des deux côtés. Faites un trou en quarré, ne laiſſant qu'un pouce tout autour de votre piéce de bœuf; levez le deſſus de la piéce; prenez garde que le tour ne ſe caſſe, & avec un couteau ôtez le plus de viande que vous pourrez du dedans; garniſſez votre trou légérement de farce; mettez-y le ragoût froid; fendez avec un couteau de l'épaiſſeur d'un petit doigt la piéce de bœuf que vous avez levée; couvrez-en votre ragoût, fermez les fentes avec un peu de farce s'il ne joint pas bien. Coupez mince le plus que vous pourrez des bardes de lard; couvrez-en votre piéce de bœuf; pannez-la de mie de pain fine; mettez-la au four, qu'elle prenne une belle couleur; faites-y une couronne d'hatelettes, de ris de veau, ou de foies gras; garniſſez-la d'une ma-

rinade de poulet, & de persil frit, & servez chaudement pour une grande Entrée.

Potage de poitrine de veau & d'un pain au milieu.

Farcissez le pain d'un bon godiveau bien assaisonné, avec moëlle de bœuf, culs d'artichaux, champignons, ris de veau & autres; ce pain doit être découvert & mis ainsi au milieu du plat. Cela fait, dressez votre potage à l'ordinaire; moüilllez d'un boüillon où vous aurez fait cuire une poitrine avec autres viandes, & le nourrissez d'un bon jus, & puis le servez.

Poitrine de mouton.

La poitrine de mouton se fait cuire au pot & griller ensuite. On la fait aussi cuire à la braise, entière ou coupée par morceaux. On la sert avec un ragoût de navets. On en fait aussi un hochepot. (Voyez *Queuë de bœuf* en hochepot.)

POIVRADE, *Oxiparum*, ou *Piperatum*, c'est en terme de cuisine un mets apprêté avec du poivre. On mange les artichaux à la poivrade, ainsi qu'autre chose.

Poivrade liée.

Mettez dans une casserole deux panais, deux carotes, trois ou quatre oignons, une tranche de jambon & un morceau de beurre; moüillez de boüillon, coulis & vinaigre; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, clou, ail, sel & poivre. Faites boüillir le tout pendant une heure; dégraissez la sausse, passez-la au tamis, & vous en servez pour les choses dont vous aurez besoin.

POIVRE, *Piper*, fruit aromatique qui a une qualité chaude & séche, qui vient en grains, dont on se sert pour l'assaisonnement des sausses.

Le poivre ſort par petites grapes à la façon de nos groſeilles. Les grains dont ces grapes ſont compoſées paroiſſent verds au commencement, enſuite ils deviennent rouges, à meſure qu'ils mûriſſent, & enfin noirs, après qu'on les a laiſſés quelque tems expoſés au ſoleil, c'eſt-à dite tels qu'on voit ici le grain de poivre noir.

Il n'y a point, comme on l'a cru long-tems, deux ſortes de poivre, dont l'un ſoit blanc & l'autre noir. Toute la différence entre le poivre blanc & le poivre noir que l'on voit en Europe, ne vient que de ce que le noir a ſa peau, & que le blanc en eſt dépoüillé ; ce qu'on fait en le battant avant qu'il ſoit tout-à-fait ſec, ou lorſqu'il eſt ſéché en le la iſſant quelque tems tremper dans l'eau.

Le poivre noir dot non fait uſage en Europe eſt de trois ſortes, le Malabar, le Jamby & le Belipathane. Ce dernier eſt le moins eſtimé à cauſe de ſa ſécheresſe & de ſon aridité.

Il faut choiſir le poivre blanc, véritable Hollande, gros, bien nourri, peſant, ſans mélange de grains noirs ni de pouſſe. (C'eſt ainſi qu'on nomme le grabeau ou pouſſiere de l'un & de l'autre poivre.) Qu'il n'ait point été blanchi, & qu'etant réduit en poudre la farine ſoit belle & d'un gris tirant ſur le blanc.

A l'égard du poivre noir, avec preſque toutes les qualités du blanc il faut encore prendre garde que les grains ne ſoient point ridés, qu'il y en ait beaucoup de blancs parmi, & que les gros n'en aient point été ſéparés pour les blanchir.

Le poivre eſt chaud, deſſicatif, carminatif, & d'un grand uſage contre les froideurs & les flatuoſités de l'eſtomac & la colique. Il fortifie les nerfs & le cerveau, auſſi-bien que la vue.

On

On dit piler le poivre grossiérement quand on en mange avec les alimens, ou qu'on y en met pour les assaisonner.

Le poivre noir, & le poivre blanc, dit M. Lemery, sont apéritifs, attenuent les humeurs grossiéres & visqueuses, aident à la digestion, donnent de l'appétit, chassent les vents, résistent à la malignité des humeurs; le poivre est le reméde le plus commun pour ceux à qui la luette s'est relâchée. On l'applique dessus, & il la rétablit dans son état naturel.

L'usage fréquent du poivre est pernicieux aux personnes d'un tempérament chaud & bilieux; car il enflamme le sang & les autres humeurs.

Le poivre noir contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de fixe. Le poivre blanc contient beaucoup de sel fixe, médiocrement d'huile & moins de sel volatil que le noir.

Le poivre est convenable dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques & à ceux qui digérent difficilement & qui ont des humeurs grossiéres & peu en mouvement.

Le poivre, dit M. Andry, est un assaisonnement rude & piquant dont l'usage ne sçauroit être trop rare parmi ceux qui ne font pas un grand exercice de corps. On comprend aisément que les gens de la campagne, les ouvriers qui s'exercent à des travaux pénibles, & qui sont acccoutumés à une nourriture grossiére, ayant par conséquent les fibres plus dures & plus fortes, ne sçauroient se sentir incommodés de cette sorte d'assaisonnement qui fait à peine impression sur eux. On comprend même qu'ils ont besoin de mêler dans leur nourriture quelque chose d'agaçant, sans quoi les fibres de leur langue & de leur estomac demeureroient comme immobiles; mais aux personnes d'une constitution

ordinaire, le poivre ne peut être que très-dangereux, en heurtant trop violemment des fibres tendres & délicates qui n'ont qu'une résistance médiocre.

D'ailleurs cet assaisonnement pour peu qu'il soit prodigué, porte avec soi une impression de feu très-pernicieuse au sang, aux vaisseaux, & à tous les viscéres. Au sang en en dissipant la partie la plus subtile ; aux vaisseaux en leur ôtant leur souplesse, à force de les dessécher ; aux viscéres, en en détruisant la tissure.

Le poivre sagement employé est bon à ceux qui abondent en humeurs visqueuses ; car il résout par un sel volatil & piquant qu'il contient, le tartre grossier de l'estomac, & débarrasse les premieres voies.

POMME, *Malum.* A proprement parler il n'y a qu'une seule espece de pomme ; ce qui en constitue plusieurs especes, consiste seulement dans quelques différences accidentelles, telles que la grosseur, la couleur, la figure, le goût & le tems de la maturité ; mais ces variétés ne suffisent po int pour établir plusieurs especes.

Les propriétés des pommes varient selon la différence de leur goût ; celles qui sont acides, âcres & austeres, sont astringentes, & par conséquent resserrent le ventre ; les pommes douces sont d'une nature plus chaude, & relâchent ; les sûres ou vineuses tiennent le milieu entre les âcres & les douces, & sont agréables à l'estomac.

Le tems le plus propre, dit Ray, pour manger les pommes, n'est ni le matin avant dîner, lorsque l'estomac est vuide, à cause de l'acidité qu'elles portent, & des crudités qu'elles peuvent engendrer ; ni avant le souper, par la même raison ; ni immédiatement après le dîner, ou le souper, mais deux ou trois quarts

d'heure après l'un ou l'autre de ces repas, lorsque l'estomac n'est ni trop plein, ni tout à fait vuide.

Les pommes sont fongueuses & spongieuses; nagent sur l'eau, ce qui les rend de difficile digestion.

Les pommes dont on doit faire le plus de cas sont celles qu'on peut garder pendant l'hiver, parceque parvenant pendant ce tems à une juste maturité, elles n'en seront que plus saines, & moins disposées à se corrompre dans l'estomac.

Les pommes, dit M. Andry, sont les unes douces, les autres âpres, les autres insipides, &c. mais toutes ont de l'acide, & cet acide tient le milieu entre le fixe & le volatil; elles ne diffèrent là-dessus que du plus ou du moins; elles nourrissent peu parce qu'elles ont peu de parties sulfureuses & beaucoup d'aqueuses. Les pommes douces ont une qualité tempérée & fournissent un meilleur suc; elles lâchent le ventre étant mangées à l'entrée du repas. Celles qui ont le goût âpre, sont d'une substance froide & grossiere qui resserre ordinairement le ventre, c'est pourquoi elles conviennent mieux à la fin du repas parcequ'alors en resserrant l'orifice supérieur de l'estomac, elles obligent les alimens digérés à sortir plutôt par le pilore; au lieu que si on les mange à l'entrée du repas, elles retardent la sortie des alimens, en resserrant l'orifice inférieur du ventricule; ensorte qu'elles lâchent, si on en use à la fin du repas, & qu'elles resserrent, si on en use au commencement: c'est l'effet ordinaire de tous les astringens.

Les pommes aigres sont plus froides que les douces; elles sont en même tems un peu moins flatueuses: leur suc a cela de propre que lorsque le bas ventre est trop rempli, elles le pur-

gent, & que lorsqu'il ne l'est pas, elles le resserrent.

Les pommes qui ne renferment qu'une eau insipide sont très mal saines; elles se corrompent dans l'estomac au lieu de s'y digérer.

Au reste toutes les pommes causent des vents & se digérent difficilement; mais elles perdent beaucoup de leur mauvaise qualité, lorsqu'on les fait cuire. Les pommes qui ont passé l'hiver sont moins venteuses.

Il y a plusieurs moyens de conserver les pommes pendant le froid. (Voyez ce qu'on a dit à l'article des poires.) Quand elles viennent à se geler, malgré toutes les précautions que l'on a prises, on les dégele de la même manière que les poires. (Voyez au mot *Poire*.)

Il y a dans la pomme quinze grosses fibres dont six se distribuent en rameaux dans toute l'étendue de la pulpe, & se joignent ensemble vers le nombril ou l'œil du fruit; & les cinq autres passent en ligne droite du pédicule ou de la queuë jusqu'à ce nombril, ou se mêlent & s'unissent avec les dix premieres; ces cinq dernieres servent principalement à nourrir les pepins.

Tant que ces fibres & leurs rameaux sont dans leur entier le fruit se conserve; mais sitôt qu'elles viennent à se rompre, le suc s'extravase & le fruit se corrompt. On comprend de-là pourquoi la chaleur du feu doit gâter le fruit gelé; car tout ce qui est gelé n'e l'est que par l'intromission de certains sels, qui comme autant de coings, se sont insinués dans les pores & entre les parties du corps que le froid a glacé; or la chaleur du feu mettant tout d'un coup en mouvement ces petites pointes, les oblige à s'écarter toutes du centre & à s'opposer avec mpétuosité à la circonférence, ce qu'elles ne

ſçauroient faire ſi promptement & avec tant de violence ſans rompre ce qui s'oppoſe à leur paſſage ; enſorte que ſi c'eſt un fruit, une pomme, par exemple, il faut néceſſairement que les fibres de ce fruit ſe rompent dans tous les endroits par où ces ſortes de ſels cherchent à ſortir ; or comme le nombre de ces petites pointes eſt infini, les fibres du fruit doivent ſe rompre partout, & tomber dans le même état que ſi on les avoit hachées ; & c'eſt en effet ce qu'on remarque quand on ouvre une pomme dégelée au feu ; les fibres en ſont ſi briſées qu'on ne les diſtingue pas.

Ces ſels étrangers en s'échappant ainſi avec rapidité emportent en même tems les ſels eſſentiels du fruit, & la meilleure partie des ſoufres qui le compoſent ; enſorte qu'il faut néceſſairement que ce fruit demeure dénué de toute ſaveur.

On connoît par cette explication comment au printems le ſoleil peut faire tant de tort aux bourgeons des plantes lorſqu'il vient à donner deſſus après quelque gelée ; & comment ceux qui ont enduré un grand froid aux extremités, perdent quelquefois le nez ou les doigts en s'approchant trop promptement du feu.

Les meilleures pommes qu'on mange en hiver ſont la calvile, la reinette, le courtpendu & la pomme d'apis.

La calvile pour être bonne doit avoir beaucoup d'odeur & n'être que médiocrement mûre ; ſi elle eſt ſans odeur, elle eſt ſans goût ; & ſi elle eſt trop mûre, elle eſt farineuſe. Il y en a de trois ſortes, la calvile blanche, la calvile rouge, & la calvile claire ; la rouge, c'eſt-à-dire, celle qui a la peau & une partie de la chair rouge, eſt la meilleure des trois ; ce fruit renferme un ſuc doux, & convient à ceux qui

ont des aigreurs dans l'estomac, pourvu qu'on en mange peu.

La reinette par son suc acide accommode les bilieux.

Le courtpendu est la pomme la plus saine; il ressemble en dehors à la reinette, excepté qu'il est marqué de petits points blancs, au lieu que la reinette est pointillée de gris. Il est meilleur crû que la reinette; il a d'ailleurs une saveur plus agréable & une chair plus délicate; il est outre cela d'une odeur très-douce; le courtpendu est bon contre le mélancolie & l'enrouëment; on le creuse, on en ôte les pepins, on le remplit de sucre & on le fait cuire à un feu doux. C'est avec le courtpendu qu'on fait ce fameux syrop de pomme composé, connu sous le nom de *syrop de pomme du Roi Sabor*, parce qu'il fut inventé en faveur d'un Roi des Medes nommé Sabor.

Le syrop de pomme simple, ainsi appellé parce qu'il n'y entre que du suc de pomme, se fait avec la reinette.

La pomme d'apis est la plus petite & la plus dure de toutes les pommes qui se mangent; elle renferme une eau savoureuse très-propre à rafraîchir la bouche & à éteindre la soif; mais elle a une chair très-difficile à digérer; ainsi les personnes d'un estomac foible se doivent contenter de broïer ce fruit entre les dents & d'en tirer le suc; la pomme d'apis doit se manger cruë, elle perd toute sa saveur au feu.

Les autres pommes sont fort bonnes cuites; on les fait cuire à la braise, ou au four, ou en compôte; on les accommode quelquefois avec un peu de beurre & de sucre; quelquefois on les fait rôtir sur l'assiette : elles sont moins saines cuites au four qu'autrement; mais il vaut encore mieux les manger de cette manière

que de les manger cruës, car tout le monde convient qu'en général la pomme cruë est malfaisante.

Le suc de la pomme cruë, suivant la remarque de Galien bout & fermente dans l'estomac comme le vin qui sort de la cuve, ce suc est composé de parties extrêmment fines, mais indigestes, qui, par le moyen des arteres se distribuent à toute l'habitude du corps; ensorte que si l'on mange beaucoup de pommes cruës, il est difficile que la fermentation excessive, jointe à la crudité de leur suc, ne trouble la circulation du sang & que les principaux visceres n'en souffrent. Aussi Simon Pauli, Savant Médecin, qui aimoit beaucoup les pommes, dit que pour s'être accoutumé à en manger de cruës tous les jours, il avoit éprouvé pendant vingt-ans une palpitation de cœur dont il avoit modéré le progrès en faisant tirer du sang à la fin de l'Automne & en mangeant moins souvent des pommes cruës: il ajoute que lorsqu'il en mangeoit beaucoup le soir il ne manquoit point d'être attaqué la même nuit une ou deux fois de l'incube ou cochemar.

M. Andry rapporte d'autres exemples dont il a été témoin.

Les pommes ne sont pas toutes également mauvaises en aliment; mais à parler en général, on peut dire que de quelque espece qu'elles soient, elles renferment toujours une substance froide, spongieuse, & très-cruë, qui en rend l'usage très dangereux à la santé, jusques-là même qu'à force d'accumuler dans nos corps des sucs indigestes, elles peuvent, à ce que prétendent de bons Médecins, causer la phthisie.

On fait avec les pommes une confiture aussi

délicieuſe que ſalutaire, appellée gelée de pommes.

On s'en ſert beaucoup ; elle eſt humectante, rafraîchiſſante & pectorale.

On fait auſſi avec les pommes une boiſſon qu'on appelle pomme au cidre. Voyez cet article.

Compôte de pommes de Reinette.

Pelez-les & les vuidez par dedans ; coupez-les par quartiers & les mettez dans l'eau fraîche ; faites boüillir les pelures de ces pommes & d'autres encore coupées par morceaux juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites ; paſſez-les enſuite dans un linge ; prenez leur décoction ou l'eau que vous en avez tirée ; mettez-y du ſucre à proportion des pommes que vous veulez mettre en compôte ; mettez-y vos quartiers de pommes, faites boüillir le tout à grand feu, juſqu'à ce que votre fruit ſoit cuit ; ayez ſoin de le retourner quelquefois avec la cuillier ; quand vos pommes ſont cuites tirez-les, mettez-les égoutter ſur le bord d'un plat ou ſur une ſerviette ; continuez de faire cuire votre ſyrop à grand feu ; mettez-y encore un peu de ſucre & de jus de citron ; laiſſez-le boüillir juſqu'à liſſé. Quand il eſt refroidi verſez-le ſur vos pommes, & ſervez votre compôte.

On peut faire cuire les pommes ſimplement dans l'eau ; mais cuites dans la décoction des pelures, la compôte a plus de relief.

Compôte de Pommes de Calvile.

Coupez-les par la moitié ou par quartiers ; ôtez-en les pepins ; tailladez-en la pleure enſorte que la coupure ne vienne pas juſqu'aux bords de la pomme ; faites-les cuire dans une décoction de pommes de reinette, & achevez votre compôte comme la précédente excepté qu'au lieu de jus de citron vous y mettez du

vi.

vin bien rouge & vermeil pour lui donner de la couleur.

Compôte de pommes à la Dauphine ou à la Boüillonne.

Coupez des pommes de reinette par quartiers, ôtez-en les cœurs; mettez-les dans un poëlon avec du ſucre & beaucoup d'eau, tournez-les ſur leurs pelures & les laiſſés boüillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſyrop & qu'elles aient pris une couleur rouſſe; tirez-les enſuite ſur une porcelaine, & les retournant les pelures deſſus, arroſez-les d'eau de fleur d'orange & ſervez votre compôte.

Marmelade de Pommes.

Cette marmelade ſe fait ſelon la méthode générale marquée au mot *marmelade.* (Voyez cet article.)

Gelée de Pommes.

Faites une décoction de pommes; paſſez-la dans un linge, & ſur une pinte; mettez trois quarterons de ſucre à caſſé, ainſi à proportion du reſte; faites boüillir le tout doucement juſqu'à ce que le ſyrop ſoit entre liſſé & perlé; ôtez avec grand ſoin l'écume, & ſi vous voulez donner une couleur rouge à votre gelée; couvrez-la en cuiſant & y mettez du vin rouge, & vermeil, ou de la cochenille préparée, comme au cotignac d'Orléans.

La gelée de pommes de reinette doit être blanche; c'eſt pourquoi on ne la couvre point. Celle qu'on nous apporte de Roüen eſt la plus eſtimée.

Pommes au ſec.

Les pommes qu'on tire au ſec ſont pour l'ordinaire la calville rouge & la reinette coupée par quartiers. Quand elles ſont bien confites &

refroidies, mettez-les égoutter ; dressez-les à l'ordinaire & les poudrez de sucre.

Si vous les conservez au liquide & que vous vouliez après en faire sécher, faites cuire du sucre à perlé, dans lequel vous leur ferez prendre quelques boüillons, puis vous les tirerez au sec beaucoup mieux que si vous n'eussiez pas pris cette précaution, étant difficile de les sécher sans cela, à cause de leur humidité qui les décuit dans la suite.

Pâte de pommes.

Pelez des pommes de reinette, ôtez-en les cœurs ; faites-les cuire dans de l'eau ; cuites, mettez-les dans l'eau fraîche ; faites-les ensuite égoutter ; passez-les dans un tamis de crain ; faites-les sécher dans un poëlon sur le feu, tournez-les toûjours avec la spatule, & quand elles commmenceront à quitter le fond du poëlon, ôtez-les de dessus le feu ; mettez-y du sucre ce qu'il en faut ; mêlez bien le tout ensemble ; mettez votre pâte sur des ardoises, & la faites sécher à l'étuve comme les confitures séches.

Syrop de pommes.

Pelez des pommes de reinette & les coupez par tranches ou par rouëlles. Ayez du sucre en poudre & mettez sur un plat ou sur une terrine de petits bâtons, sur lesquels vous ferez un lit de pommes & un lit de sucre successivement jusqu'à ce qu'il y en ait assez ; mettez ensuite la terrine & ce qui est dessus dans un lieu frais, pendant toute une nuit, pendant laquelle votre syrop coulera

Autre façon.

Faites boüillir des pommes coupées par morceaux dans de l'eau. Quand elles sont bien cuites, pressez-les pour en tirer le jus. Mettez une pinte de ce jus dans un poëlon avec une livre de

ſucre ; faites cuire le tout enſemble juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit à perlé. Cela fait, mettez-le dans une phiole que vous boucherez quand le ſyrop ſera froid.

Tourte de pommes.

Prenez des pommes de reinette ou de calville ; coupez-les par la moitié ; ôtez-en le dedans & les pelez ; mettez-les dans une petite poële avec la quantité de ſucre qu'il faut, deux verres d'eau, un morceau de canelle en bâton, & un zeſt de citron verd. Couvrez la poële & la mettez ſur le fourneau. Vos pommes étant cuites & le ſyrop diminué, retirez-les & les laiſſez refroidir. Faites une abaiſſe de pâte feuilletée ; foncez-en une tourtiere ; arrangez-y vos pommes ; couvrez d'une autre abaiſſe de même pâte ; dorez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite, glacez-la à l'ordinaire ; dreſſez-la dans un plat, & ſervez chaudement.

Pommes à la crême.

Pelez des pommes ; laiſſez-les entieres ; ôtez-en les pepins avec une vuidelle ; faites-les cuire à moitié avec du ſucre, comme une compôte. A moitié cuite, mettez-les dans un plat. Faites une crême avec huit jaunes d'œufs, un peu de farine, eau de fleur d'orange, citron confit haché, crême & ſucre. Faites-la prendre ſur le feu, qu'elle ſoit épaiſſe ; mettez-en ſur vos pommes ; poudrez de ſucre par-deſſus ; arrangez-y des tranches de citron confit ; faites cuire cette crême au four, qu'elle ſoit bien colorée & ſervez chaudement.

Pommes méringuées.

Epluchez vos pommes, coupez-les & les faites cuire avec du ſucre, un peu de canelle, de citron confit haché, & de l'eau de fleur d'orange ; faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient

en marmelade épaisse. Dressez-les dans un plat en forme de cordon tournant, de façon qu'il reste du jour entre ; fouettez ensuite six blancs d'œufs ; quand ils sont en neige, mettez-y du sucre ; mêlez bien le tout en battant les œufs, couvrez - en la marmelade, mettez au four modérément chaud avec du sucre par-dessus.

Pommes à la Portugaise.

Pelez des pommes de reinette ; levez-en une rouelle du côté de la tête ; ôtez-en les pepins ; creusez-les sans les percer ; farcissez-les d'une crême à pistache. (Voyez au mot *Pistache*, la maniere de faire cette crême.) Quand elles sont farcies, remettez le morceau que vous aviez ôté; trempez-les dans une pâte à frire très-épaisse, faite avec farine, un peu d'huile & vin blanc, sans sel. Faites-les frire dans du sain-doux ; glacez-les dessus & dessous avec sucre & la pelle rouge, & servez chaudement.

Vous les ferez frire sur un feu très-vif dans une casserole ronde, afin que les pommes trempent partout, & en les trempant dans la pâte, prenez garde que les petits morceaux ne se détachent.

Pommes à la Portugaise d'une autre façon.

Pelez des pommes & les vuidez comme pour des bignets ; remplissez-les d'une crême de chocolat. (Voyez au mot *Chocolat*, la maniere de la faire.) Faites-les cuire au four sur une tourtiere. Quand elles sont cuites glacez-les avec du sucre & la pelle rouge, ou bien au four.

Pommes à la Régence.

Pelez vos pommes ; vuidez le dedans, sans les percer, après en avoir ôté une tranche. Remplissez-les de marmelade d'abricots. (Voyez au mot *Abricot*.) Remettez le morceau ; enveloppez-les d'une pâte très-mince. Frotez-les après avec de l'œuf battu ; faites une pâte à feuilletage très-mince. (Voyez au mot *Pâte*,

la manière de la faire.) Découpez cette pâte en petites bandes très-petites. Envelopez-en les pommes en tournant comme quand on tourne un citron ; arrêtez le bout avec un petit morceau de canelle, & faites cuire au four sur une tourtiere beurrée comme une tourte. Quand elles sont cuites, glacez-les à l'ordinaire dessus & autour avec du sucre, & servez chaudement.

Pommes à la Régence d'une autre façon.

Pelez des pommes d'apis; laissez-leur la queue; faites-les cuire avec une chopine de vin de Bourgogne, un demi-setier d'eau-de-vie, du sucre & de la canelle. Quand elles sont cuites, retirez-les, & laissez boüillir le syrop jusqu'à ce qu'il soit en caramel. Remettez-y les pommes; faites-leur prendre tout le syrop; laissez-les refroidir; trempez-les dans de la pâte, comme les précédentes; faites-les cuire, glacez-les & servez de même.

Pommes d'Amour.

Flambez & épluchez proprement trois poulardes. Levez, & gardez la peau de deux; couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la broche avec la troisiéme. Quand elles sont cuites, levez-en tous les blancs; passez dans une casserole une tranche de veau coupée par petits morceaux, un morceau de lard, un morceau de tetine de veau, champignons hachés, ciboule, persil, fines herbes, fines épices, sel, & poivre. Le tout étant blanchi, mettez-le sur une table avec le reste de la chair de vos poulardes. Hachez bien le tout avec un morceau de mie de pain cuite dans du lait & trois ou quatre jaunes d'œufs. Garnissez ensuite vos pommes d'amour de bardes de lard bien mince; arrangez bien la peau des poulardes dans ces pommes; mettez dans le fond des pommes un morceau de jambon haché bien menu,

pour remplir le bout du teton ; mettez-y ensuite votre farce ; faites un creux dans le milieu, pour pouvoir y mettre un petit blanc avec les filets de poularde.

Pour faire ce blanc, mettez dans une casserole un morceau de veau coupé en dés, un morceau de jambon coupé de même, un oignon & un panais ; moüillez le tout de boüillon qui n'ait point de couleur, & mettez sur le feu avec un morceau de mie de pain ; prenez ensuite vos blancs de poularde ; mettez les deux ailes en petits filets bien fins ; pilez le reste dans un mortier ; étant pilé, votre coulis étant de bon goût, tirez la viande qui est dedans avec les racines ; mettez-y vos blancs de poularde & le passez à l'étamine. Quand le coulis est passé, mettez-en un peu avec vos filets de poularde ; remplissez-en le cœur de vos pommes d'amour, & les couvrez de leur farce. Mettez-y une barde de lard bien mince par-dessus, & faites cuire avec de la cendre chaude dessus & dessous. Quand vos pommes d'amour sont cuites, tirez-les l'une après l'autre sur une assiette ; ôtez-en les bardes, & les arrangez dans un plat ; faites chauffer votre coulis blanc & servez avec vos pommes chaudement, pour Entrée. On en sert ordinairement que deux dans un plat.

Si vous avez de la desserte de viande de poularde ou de dindon, faites une farce de la même façon que la précédente, le coulis blanc de même qu'on l'a dit, & au lieu de peau de poularde, vous pouvez vous servir d'"une crêpine de veau, en mettant toûjours dans le fond de votre pomme du jambon haché pour former le bout du teton. Ajoûtez quelques filets de jambon semés par-ci-par-là, pour marquer des veines ; formez vos pommes de même que les précé-

dentes ; faites-les cuire & servez de même. Vous pouvez encore vous servir de la peau d'un cochon de lait.

Autres pommes d'Amour.

Levez les ailes de deux poulardes ; piquez-en les blancs de petit lard ; garnissez vos pommes d'amour, de petites bardes de lard bien minces ; mettez dans le fond des pommes la pointe du blanc de vos ailes & une tranche de jambon, ensuite de la même longueur que le blanc de vos ailes. Vos pommes d'amour ainsi garnies d'ailes & de tranches de jambon, remplissez-les de farce en dedans, comme les autres, avec un petit ragoût de filets de poularde & de champignons.

Pour faire ce ragoût, mettez dans une casserole des blancs de poularde, ou de poulets, de perdrix ou de pigeons, avec trufes, champignons, crêtes, un peu de coulis & d'essence, & un jus de citron. Faites-leur prendre un peu de goût sur le feu, & quand votre ragoût est froid ; mettez-en dans vos pommes d'amour ; couvrez-les de farce, avec de petites bardes de lard par-dessus, & faites cuire doucement de peur que les fricandeaux qui sont au fond ne brûlent. Quand elles sont cuites, tirez-les sur une assiette ; ôtez-les bardes de lard, dressez-les dans un plat avec une essence dessous, ou bien une sausse à l'Italienne.) Voyez cet article au mot *Sausse*.) & servez chaudement pour Entrée.

Pommes d'amour en maigre.

Ecaillez, vuidez, & lavez bien vos soles ; pour cette Entrée. Il en faut de petites ; coupez-en la tête, les nageoires & la queuë ; fendez-les ensuite tout du long par la moitié ; refendez-les en large sans les séparer, afin qu'un côté paroisse blanc, & l'autre jaspé ;

(c'eſt celui du dos ;) frotez enſuite de beurre vos pommes d'amour ; garniſſez-les de papier beurré. Arrangez-y enſuite vos ſoles, la pointe en bas, & les faites croiſer les unes ſur les autres. Quand vos deux pommes d'amour ſont remplies avec la même cérémonie, mettez-y un peu de ſel, & faites un ragoût de laitance de carpes & de filets de ſoles.

Faites frire deux ſoles ; faites blanchir trois ou quatre laitances de carpes. Quand elles ſont blanchies, mettez-les dans l'eau fraîche ; mettez un morceau de beurre dans une caſſerole avec champignons, mouſſerons & trufes, & les paſſez ſur le feu ; poudrez-les d'une pincée de farine ; moüillez d'un peu de jus, maigre ou gras ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, tranches de citron & une pointe de rocambole. Levez enſuite les filets de ſoles frites ; coupez-les encore en filets minces ; ôtez-en la peau, mettez-les dans votre ragoût avec les laitances de carpes, quelques morceaux de culs d'artichaux ou pointes d'aſperges. Votre ragoût achevé, liez-le d'un coulis d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſes*, la manière de le faire.) Rempliſſez-en vos pommes d'amour.

Levez enſuite la croûte d'un petit pain rond, de la grandeur de votre pomme d'amour ; frotez de beurre deſſus & deſſous, appliquez-la ſur votre pomme, de façon qu'elle y entre un peu. Dorez cette croûte avec un jaune d'œuf, ramenez les pointes de ſoles par-deſſus ; faites de même à chaque pomme. Mettez-les enſuite cuire tout doucement ſur de la braiſe, quand elles ſont cuites, ôtez le papier, dreſſe-les dans un plat avec un coulis d'écreviſſes par-deſſus. (Voyez au mot *Ecreviſſes*, la manière de le faire.) Vous pouvez auſſi vous ſervir d'un autre coulis, & ſervez chaudement pour Entrée.

Ces pommes d'amour tant en gras qu'en maigre ne peuvent être mal-faisantes parce qu'il n'y entre que des choses saines; mais pour qu'elles ne produisent aucuns mauvais effets, il faut que les assaisonnemens y soient ménagés ainsi que dans toutes les farces & dans les autres ragoûts, qui pour l'ordinaire ne sont funestes à la santé que par l'excès des assaisonnemens.

POPULO, sorte de liqueur, petit rossoli fort léger, délicat, doux & aisé à boire. Pour le faire, faites boüillir trois pintes d'eau, & quand elles seront refroidies, mettez-y une pinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi verre d'essence d'anis distilé, autant d'essence de canelle, si peu que rien de musc & d'ambre en poudre preparé. Observez comme pour les autres rossolis de ne point faire cuire le sucre en le clarifiant, parce qu'il se candit dans le rossoli & y fait des nuages.

Le populo de Marseille est sujet à se corrompre, parce qu'il est fait avec de l'eau froide. Au lieu que que quand elle est cuite, il ne se gâte jamais.

Autre façon de faire le populo.

Prenez une pinte de syrop cuit en consistance; une pinte de vin blanc du plus clair, & une pinte d'esprit de vin. Faites-les chauffer tant soit peu pour les bien mêler. Passez-les par la chausse avec deux ou trois amandes pelées & pilées, & un peu d'essence.

Autre façon.

Mettez dans une pinte de vin blanc bien clair une pomme de reinette pelée & coupée par tranches, un peu d'anis & de coriandre, cassés. Laissez tremper le tout pendant deux heures.

Faites cuire deux livres de sucre à soufflé.

Quand il eſt cuit, ôtez-le de deſſus le feu, mêlez-y un demi-ſetier d'eſprit de vin; remuez-le bien & le laiſſez refroidir. Quand il eſt froid, mettez-y votre vin blanc. Paſſez-le à la chauſſe; mettez au fond de la chauſſe une douzaine d'amandes douces caſſées & non pelées; vous pouvez y ajoûter quatre grains de muſc & ſix grains d'ambre gris; paſſez votre populo dans cette chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair; mettez-le dans une bouteille de verre ou dans des fioles que vous boucherez bien pour le conſerver.

PORC, voyez *Cochon*, où l'on explique les propriétés & les uſages de la chair de cet animal.

Excellente tête de porc à la Piémontoiſe.
Par M. Lemery.

Faites cuire une tête de porc bien fraîche, avec les pieds juſqu'à ce que le tout ſe deſoſſe facilement. Otez-les alors de deſſus le feu; coupez les oreilles par petits morceaux, de même que les pieds; étendez la tête ſur un gros linge; mettez par-deſſus les morceaux d'oreilles & de pieds. Saupoudrez le tout avec ſel, & épices compoſées de canelle, girofle, poivre, gingembre, muſcade, & un peu d'écorce d'orange rapée; roulez enſuite le tout dans un linge, mettez-le chaudement ſous la preſſe, où vous le laiſſerez l'eſpace de cinq ou ſix heures, juſqu'à ce que le tout ſoit refroidi. Cette compoſition ſe conſerve trois mois dans ſa bonté.

Il faut ôter le linge & la mettre dans un pot de terre verni que vous couvrirez de ſon couvercle. Lorſque vous en ſervirez; coupez-en par tranches ſur une aſſiette avec du vinaigre roſat, & du ſucre par-deſſus, ſi l'on veut.

PORREAU, voyez *Poireau*.

PORRETTE, ou *Oïgnonnette*. Plante qui produit

les feüilles, la tige, la fleur & la graine comme les autres oignons; mais tous plus petits & plus menus. Sa tige est longue & menuë; on la tond au Printems. Il en renaît d'autres feüilles. Ses racines se fendent sous terre en plusieurs petits oignons, d'où ils ont pris leurs noms de porrette en quelques pays, & oignonnette en d'autres. Pour ses propriétés, voyez au mot *Oignon*.

POTAGE, *jus conditum* ou *jusculum*, jus de viandes cuites dans lequel on met tremper ou mitonner du pain coupé par tranches; on a déja parlé de divers potages tant en gras qu'en maigre sous les noms de bisque, d'oil & de julienne, & sous plusieurs articles particuliers; on a vû aussi ce qui regarde les boüillons qui font le corps de tous les potages, & les coulis qu'on fait pour les bien nourrir; voici quelque potage qu'on ne trouvera point sous les articles particuliers.

Potage à l'Italienne.

C'est une maniere d'oil que l'on dresse dans un plat après y avoir fait une séparation en croix avec de la pâte que l'on fait cuire au four; à l'un des quarrés, on met une bisque, à l'autre un potage de petits poulets, au troisiéme un potage à la Reine en profiterole, & au quatriéme un potage de perdrix farcies, le tout avec des boüillons particuliers les plus riches que l'on pourra.

Potage de santé.

Empôtez vos chapons, poulardes ou autres volailles avec carotes, panais, racines de persil, oignons, un paquet de chicorée, un de céleri, un d'oseille, pourpier, cerfeüil; faites cuire le tout dans de bon boüillon; mitonnez des croûtes du boüillon où ont cuit vos volailles; dressez le chapon sur le potage; garnissez de racines ou

des herbes qui ſont dans la marmite ; arroſez d'un peu de boüillon où ont cuit les herbes ; paſſez au tamis & jettez par-deſſus un jus de veau qui ſoit d'une belle couleur & ſervez chaudement.

Autre petit potage de Santé.

Vous pouvez faire un autre petit potage de ſanté avec un poulet, un morceau de roüelle de veau ſans garniture ; vous lui donnerez ſeulement couleur avec la pelle bien rouge.

Potage de ſanté aux Oignons.

Prenez un chapon, poularde, poulet, ou jarret de veau ; habillez-le proprement, trouſſez-le, lavez-le dans cinq ou ſix eaux tiédes ; mettez-le enſuite dans l'eau froide, & quand il eſt eſſuyé & épluché envelopez-le d'une barde de lard, ficelez-le & le mettez cuire dans une marmite avec de bon boüillon ; pelez des oignons blancs, faites-les blanchir & cuire enſuite dans une petite marmite avec de bon boüillon ; mitonnez des croûtes dans un plat, dreſſez deſſus votre chapon ſans bardes ; garniſſez d'une bordure d'oignons, dont vous ôterez la premiere peau pour qu'ils ſoient plus blancs ; jettez par-deſſus un peu de boüillon d'oignon paſſé au tamis, avec un jus de veau, & ſervez chaudement.

Potage ſans eau.

Mettez dans une marmite une bonne roüelle ou tranche de bœuf, de roüelle de mouton, de la roüelle de veau, un chapon, quatre pigeons deux perdrix, le tout bien retrouſſé, les groſſes viandes battuës ; rangez-les dans la marmite avec quelques tranches d'oignons, racines de panais & perſil, toutes ſortes de fines herbes, peu de ſel ; bouchez exactement votre marmite avec de la pâte & un fort papier afin qu'il n'y entre & n'en ſorte point d'air ; mettez

cette marmite dans une autre où il y ait de l'eau bouillante avec du foin afin que la petite ne tourne point dedans; faites boüillir ainsi pendant cinq ou six heures ; après ce tems-là, passez tout le jus que la viande aura rendu; farcissez un pain de volailles hachées avec bonnes garnitures; faites mitonner autant la soupe que le pain farci avec le même jus; faites un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard pour mettre par-dessus ; garnissez de crêtes farcis, ris de veau, &c. & servez chaudement.

Potage au parmesan.

Chapelez de petits pains de la grosseur de moïens oignons ; trempez-les dans du lard fondu, poudrez-les de parmesan rapé & les mettez au four pour prendre couleur ; mitonnez des croûtes de boüillon & de jus de veau ; mettez un hachis de perdrix par-dessus, & pannez de parmesan rapé ; faites prendre couleur au four ; faites une bordure des petits pains ; mettez-en un gros au milieu, poudrez de même de parmesan & farci de hachis de perdrix & servez chaudement.

Potage de santé en maigre.

Faites cuire deux litrons de pois, quand ils sont cuits faites-les boüillir pendant deux heures dans une marmite pleine d'eau ; laissez reposer ce boüillon, passez-en la chair dans une marmite ; mettez-y huit ou dix oignons, un paquet de carotes, un de panais, racines de persil, deux cüillerées de jus d'oignon avec du sel, & faites boüillir ; mettez-y dans la saison un paquet de chicorée & un de céleri, ou de laitues pommées ou romaines; mettez-y ensuite de l'oseille & du pourpier avec un paquet de cerfeüil ; mitonnez des croûtes du même boüillon; garnissez de la garniture, selon la saison,

un bouillon par-dessus, un pain au milieu, & servez chaudement.

Potage de croûtes en maigre au blanc.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson, & les laissez attacher au fond du plat ; mettez un petit pain farci au milieu, un coulis blanc par-dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Coulis* l'article coulis blanc.)

Potage de croûtes au roux en maigre.

Faites un coulis avec un morceau d'anguille & de saumon que vous faites rissoler dans une casserole avec un morceau de beurre ; pilez-les ensuite dans un mortier ; coupez un oignon, quelques panais & carotes par tranches ; mettez-les sur un fourneau dans une casserole avec un morceau de beurre ; quand elles sont rousses, moüillez-les moitié jus d'oignon & moitié boüillon de poisson ; mettez-y champignons, trufes, persil ; une ciboule entiere, un peu de basilic, deux ou trois clous & quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ensemble.

En pilant le saumon & l'anguille dans le mortier, arrosez-les d'un peu de coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* la maniere de le faire.) Délayez-les ensuite dans la casserole où est le coulis ; passez-le à l'étamine, & le tenez chaudement sur les cendres.

Mitonnez des croûtes de boüillon de poisson, laissez-les attacher ; mettez au milieu un petit pain farci, le coulis par-dessus & servez chaudement.

Potage au Garbure.

Faites blanchir des choux verds & les empotez avec de bon boüillon peu salé, un morceau de petit lard, une poignée de pois secs, deux cuisses d'oies telles qu'elles soient, du sain-doux ; faites cuire le tout ensemble ; coupez par tranches du pain de seigle ou du pain

bis que vous faites sécher au four ou avec la pelle ; mitonnez-les du même bouillon ; dressez les cuisses d'oies sur votre potage, le petit lard au milieu & servez chaudement.

Potage à la jambe de bois.

Mettez dans une marmite un trumeau de bœuf avec de l'eau & le faites écumer ; épluchez une douzaine d'oignons & un choux coupé en quatre, carotes, panais, poireaux, un paquet de chacun & deux bottes de céleri ; faites blanchir le tout à l'eau boüillante & le mettez dans la marmite, excepté les navets & le céleri dont on ne met la moitié que quatre heures après, & le reste une heure avant de tirer le potage du feu ; laissez bouillir le tout au moins douze heures. Après avoir empoté vos légumes & vos racines vous ferez une mignonette où vous ajouterez une poignée de pois ronds ; faites aussi suer & attacher un bon morceau de tranche de bœuf que vous moüillerez de votre boüillon & que vous jetterez ensuite dans la marmite avec un peu de sel, que cela cuise doucement ; mitonnez des croûtes de ce boüillon dans une grande jatte ou pot à oil sans garniture & servez chaudement.

Potage en toute saison ou brunoise.

Mettez dans une marmite du boüillon de mitonnage peu salé ; foncez ensuite une casserole de tranches de veau battuës, & les faites suer sur un fourneau ; moüillez-les du boüillon de mitonnage, faites cuire ; passez ensuite ce boüillon dans un tamis & le versez dans votre marmite où est le boüillon de mitonnage ; passez ensuite avec un peu de lard fondu, des cœurs de choux, du céleri, des poireaux, de la chicorée, des cœurs de laituës & de l'oseille le tout coupé en dés & des concombres blanchis coupés de même ; moüillez tout cela de votre double boüillon &

le dégraissez bien ; versez-le ensuite dans la marmite où est votre double boüillon ; mettez-y encore une poularde blanchie ; avec deux oignons, un paquet de carotes & de panais, & un bouquet ; faites cuire le tout ensemble.
Mitonnez votre potage de ce boüillon, la poularde dessus, un cordon de légumes autour du plat ; garnissez encore par-dessus & servez chaudement.

Potage à la Jacobine.

Mettez dans un plat un lit de fromage de parmesan rapé, rangez dessus de tranches de pain séchées au four ou sur la pelle ; poudrez encore ce pain de parmesan rapé ; moüillez de boüillon de mitonnage dans lequel vous aurez fait cuire des pigeons ; faites mitonner votre potage ; rangez vos pigeons dessus, poudrez-les aussi de parmesan rapé, & mettez au four pour prendre couleur ou sous le couvercle ; avant de servir moüillez légerement de boüillon, garnissez de cervelas, & servez chaudement.

Potage de Macaroni à l'Italienne.

Le macaroni se fait avec de la farine, des blancs d'œufs & de l'eau très-chaude dont on fait une pâte ensuite des abaisses les plus minces que l'on peut, qu'on coupe en losanges de la grandeur d'un écu ; on les échaude ensuite dans de l'eau boüillante, on les égoutte après ; on fait fondre du beurre frais dans un plat avec un peu de parmesan rapé ; on met dedans un lit de macaroni, & dessus un lit de parmesan, & de même successivement en finissant par le parmesan, mais légérement ; on donne de la couleur avec la pelle médiocrement chaude. Le tout doit être comme un gratin liquide & on le sert chaudement.

Potage à la Bernoise.

Pour faire une bernoise, prenez des tranches de bœuf, une vieille perdrix ou poule ; mettez-les suer dans une casserole ; moüillez-les de bon boüillon & les faites cuire ensuite dans une marmite, dans laquelle vous mettrez céleri, poirée, oseille, chicorée, cerfeüil, le tout haché de deux ou trois coups de couteau ; ajoutez-y un paquet de pied de céleri, un de carotes, de panais, de gros navets entiers ; faites cuire à l'ordinaire à petit feu ; hachez de la graisse de bœuf sans la blanchir ; mettez-y trois jaunes d'œufs & un blanc, un peu de persil & de ciboule hachée; faites-en une bordure au plat où vous devez servir le potage, & le mettez au four pour que la graisse se prenne; prenez encore de la même farce; mettez dessus des choux-fleurs blanchis & bien arrangés comme s'il n'y en avoit qu'un seul; foncez une petite marmite de lard, & faites cuire ainsi le choux à la braise ; faites mitonner des tranches de pain dans le plat où vous avez fait la bordure avec le boüillon de la bernoise ; quand elles sont un peu mitonnées, mettez une seconde couche de tranches de pain, & faites mitonner encore ; garnissez le bord du plat de vos racines coupées proprement ; mettez carotes, panais, céleri, navets, choux-fleurs; l'un après l'autre ; retirez le choux-fleur de la marmite, & quand il est bien égoutté, dressez-le au milieu du potage à la place du choux-fleur ; vous pouvez mettre une perdrix ; remettez du boüillon pardessus avec des herbes & servez ; une bernoise est ordinairement un composé de toutes sortes d'herbes & de racines.

Potage à la Gendarme.

Prenez la viande destinée pour le potage ; faites la suer & attacher comme pour faire un

jus ; moüillez d'eau boüillante, & mettez cuire à l'ordinaire comme pour un autre boüillon ; mettez-y oignons, racines, navets, poireaux, celeri, piquez un quarré de mouton, faites-le cuire & glacer comme un fricandeau; quand la viande de la marmite est cuite, passez le boüillon & vous en servez pour mitonner des croûtes; garnissez le bord du plat de cervelats coupés par tranches, le quarré de mouton glacé au milieu, des filets de racines cuites dans la marmite à l'entour du quarré, & servez chaudement.

Potage à la Gendarme aux Pois.

Faites suer & attacher votre viande comme dans l'article précédent, & la moüillez d'eau boüillante ; mettez-y des racines, oignons, une poule blanchie ; piquez un quarré & le faites glacer comme un fricandeau ; épluchez des feüilles d'oseille entieres, faites un paquet ficelé que vous ferez cuire dans du boüillon ; faites cuire de même des petits pois ; mitonnez le potage du boüillon de la marmite, mettez les petits pois dessus, sans leur boüillon, le quarré de mouton dessus; garnissez d'oseille & de racines & servez chaudement.

Potage à la Princesse.

Il se fait de la même maniére que le potage à la Reine, excepté qu'il est roux, un pain farci au milieu garni de crêtes, de ris de veau en tranches avec un petit ragoût coupé en dés par-dessus ; on le fait aussi en maigre.

Potage à la Turque au Parmesan.

Coupez un morceau de pain ou soupes bien minces ; faites-les frire de belle couleur dans du beurre, & les égouttez ; prêt à servir faites mitonner votre potage avec du boüillon & du jus de veau ; quand il est mitonné, mettez-y une poularde, saupoudrez de parmesan rapé, qu'il n'y ait pas trop de boüillon & servez.

Potage de Chifouade.

Donnez de la couleur à votre bouïllon avec un jus de veau ; coupez en filets chicorée, laituës, céleri, pourpier, oseille, poireaux, ciboulettes, racines, le tout coupé en filets ; comme pour une julienne ; passez toutes ces herbes les unes après les autres ou toutes ensemble avec lard fondu ; égouttez-les & les empotez dans votre marmite avec votre bouïllon ; quand elles sont cuites, mitonnez votre potage dans un plat, une poularde dessus & servez.

Vous pouvez mettre de petits oignons blancs dedans, ou le garnir autour si vous voulez.

Potage d'ateletes au parmesan.

Troussez quatre petits pigeons avec qüatre petits perdreaux & les empotez avec de bon bouïllon ; quand ils sont cuits, poudrez-les de parmesan & les mettez prendre couleur au four avec vos ateletes ordinaires ; quand le tout est bien coloré, mitonnez votre potage à l'ordinaire avec le bouïllon de perdreaux & de pigeons ; quand il est attaché dans le plat, rapez du parmesan par-dessus, donnez lui couleur avec la pelle, arrangez dessus vos viandes, piquez d'ateletes le bord du plat, un jus de veau par dessus, & servez. Vous pouvez mettre un hachis de perdrix au fond du plat en mitonnant.

Outre ces potages, il y en a encore plusieurs quon trouvera sous les articles particuliers.

POUDIN, espece de pâtisserie dans laquelle il entre de la graisse, des raisins, des œufs, & du sucre.

Poudin cuit au Four.

Prenez quatre livres de graisse de bœuf bien hachée, l'écorce de deux citrons confits hachés de même, une livre de raisin de corinthe, une autre de raisin d'Espagne, dont vous ôterez les pepins, quinze jaunes d'œufs crus, une demi-

livre de mie de pain trempée dans du lait chaud; mais bien égouttée, & une demi-livre de sucre en poudre; mêlez bien le tout ensemble; & le mettez dans une casserole beurrée; faites cuire votre poudin au four pendant deux heures ou plus, ou bien entre deux feux. Quand il est cuit, renversez-le sur un plat, poudrez d'un peu de sucre fin dessus, si vous le jugez à propos, & servez chaudement pour Entremets.

Poudin Boüilli.

Hachez deux livres de graisse de bœuf, une écorce de citron verd confit; mettez-y demi-livre de raisin de Corinthe, demi-livre de raisin d'Espagne, sans pepins, dix jaunes d'œufs crus; melez bien le tout ensemble; beurrez ensuite ou farinez une serviette, mettez dedans votre poudin, noüez-la bien fort, & la ficelez, & faites cuire dans de l'eau boüillante pendant deux ou trois heures. Quand le poudin est cuit, tirez-le & le faites égoutter; ôtez-le de la serviette, dressez-le dans un plat; faites fondre du beurre, & l'arrosez par-dessus; mettez-y beaucoup de sucre en poudre, & servez bien chaudement pour Entremets.

POULARDE, *Pulla altilis*, ou *Fartilis*. Jeune poule qu'on a engraissée comme un chapon. Elle a les mêmes propriétés que la poule & le poulet; mais la chair en est plus délicate, plus succulante & plus nourrissante. Voyez aux mots *Poulet* & *Poularde*. On apprête les poulardes de bien des façons, dont voici les principales.

Poularde à la broche.

Votre poularde plumée & mortifiée, vuidez-la & la faites blanchir sur la braise. Epluchez ensuite; envelopez-la de bardes de lard & la ficelez. Faites-la cuire à la broche. Quand elle est presque cuite, ôtez les bardes, pannez-la

d'une mie de pain bien fine ; faites-lui prendre une belle couleur, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi piquer votre poularde de même lard, la faire cuire de même, & la servir avec un jus de citron, & du verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulardes aux olives à la broche.

Faites-les rôtir, une barde de lard sur l'estomac. Pendant qu'elles cuisent, faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau passés au lard, persil, ciboule, & un peu de farine qu'on fait frire ; le tout passé, mettez-y deux cuillerées de jus, un verre de vin, un anchois, sel, poivre & des olives desossées. Quand le ragoût est cuit, mettez-y un coulis de boeuf; quand les poulardes sont cuites, pannez-les, coupez leur les jambes à la jointure, ficelez-les aux ailes, aux cuisses & à l'estomac ; écrasez-les un peu, & les mettez dans le ragoût ; avant de servir, dressez-les dans un plat, le ragoût par-dessus avec un jus d'orange, & servez chaudement.

Vous pouvez ajouter dans votre ragoût quelques capres hachées, une goutte d'huile d'olive, un bouquet, & un coulis pour liaison.

Poulardes aux écrevisses à la broche.

Otez la chair qui est sur l'estomac ; faites-en une farce avec un peu de jambon, du lard, un peu de graisse de boeuf, du persil & de la ciboule hachés, fines herbes & fines épices, sel & poivre, quelques jaunes d'oeufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout hâché ensemble & pilé dans le mortier ; farcissez-en vos poulardes en laissant un creux dans le milieu où vous mettez un ragoût d'écrevisses, & fermez de farce. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce ragoût.) Cousez ensuite les deux bouts des poulardes, faites-les refaire & les ficelez ; passez une brochette à travers les cuisses,

& les attachez à la broche, envelopées de tranches de jambon & de bardes de lard; couvrez-les ensuite de feuilles de papier, ficelez-les & les faites cuire à petit feu; quand elles sont cuites dressez-les proprement dans un plat; ôtez les bardes & le papier, un ragoût de queues d'écrevisses par-dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire.)

Vous pouvez servir cette même entrée de poulardes avec un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*.)

Poulardes aux huitres à la broche.

Farcissez-les comme celles de l'article précédent; au lieu d'un ragoût d'écrevisses mettez-y un ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître*, la manière de le faire.) Accommodez-les de même; faites-les cuire de la même manière à la broche, & servez chaudement avec un ragoût d'huîtres par-dessus.

Poulardes aux huitres d'une autre façon.

Détachez la peau de l'estomac; faites une petite farce avec du lard blanc ratissé avec un couteau, du persil, & un champignon hachés, un peu de ciboule hachée, sel & poivre; mettez cette farce entre la chair & la peau des poulardes; passez les deux bouts d'aîles dans deux trous que vous ferez à la peau, faites-les refaire, enveloppez-les de bardes de lard, ficelez-les, & les faites cuire à la broche; quand les poulardes sont cuites, ôtez-les bardes, dressez-les dans un plat, un ragoût d'huitres par-dessus, & servez chaudement.

Poulardes aux trufes à la broche.

Apprêtez-les comme les autres; détachez la peau de l'estomac; faites une farce avec du lard blanc ratissé, deux trufes vertes lavées, pelées, & hachées, persil, ciboule hachée, un peu de

basilic, sel & poivre; le tout mêlé ensemble, farcissez-en vos poulardes sur l'estomac entre chair & peau; faites passer les deux bouts d'ailes comme aux autres, faites-les refaire de même & cuire à la broche, envelopées de bardes de lard & de feuilles de papier. Faites un ragoût de trufes vertes. (Voyez au mot *Trufe*, la manière de le faire.) Quand les poulardes sont roties, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, le ragoût de trufes par-dessus, & servez chaudement.

Poulardes aux anchois à la broche.

Faites une farce avec du lard blanc ratissé, sel, poivre, un peu de ciboule & de persil hachés, deux anchois; le tout mêlé ensemble, farcissez-en vos poulardes sur l'estomac, comme les autres, accommodez-les de même, & les faites cuire à la broche à petit feu, enveloppées de bardes de lard & de papier; vos poulardes cuites, dressez-les dans un plat, un coulis d'anchois par-dessus. (Voyez au mot *Anchois*, la manière de le faire.) Et servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Poulardes aux capres à la broche.

Farcissez-les comme on l'a dit avec une farce faite de lard blanc ratissé, persil, ciboule, champignons, tant soit peu de fines herbes, le tout haché, sel & poivre. Accommodez-les de la même manière que les autres, & les faites cuire de même à la broche; mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une poignée de capres fines, & les laissez mitonner à petit feu; vos poulardes étant cuites, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, l'essence de jambon aux capres par-dessus. (Voyez au mot *Jambon*, l'article essence de jambon.) Et servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Poulardes aux cornichons à la broche.

Farcissez vos poulardes de la même façon que

les autres ; faites-les cuire de même à la broche ; ratissez légérement des cornichons ; coupez les gros en deux ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les blanchir un instant, retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche. Quand ils sont égouttés, mettez-les dans une bonne essence avec du beurre frais ; faites lier la sausse sans bouillir ; dressez les poulardes dans un plat, le ragoût de cornichons par-dessus, & servez chaudement.

Poulardes aux fines herbes à la broche.

Faites une farce avec lard blanc ratissé, un peu de jambon bien haché, un peu de basilic, du persil & de la ciboule hachée, sel & poivre ; le tout bien mêlé, farcissez-en vos poulardes sur l'estomac, comme celles des articles précédens ; apprêtez-les, & les faites cuire de la même façon ; quand elles sont cuites servez-les avec une essence de jambon par-dessus. (Voyez au mot *Jambon*, l'article *essence de Jambon.*)

Poulardes à l'ail, aux fines herbes, à la broche.

Elles s'apprêtent de la même façon que les précédentes, excepté qu'au lieu de mettre de la ciboule dans le lard ratissé, vous y mettez de l'ail. Le reste comme on l'a dit ; servez avec la même essence.

Poulardes aux mousserons, aux fines herbes à la broche.

Faites une farce avec du lard bien blanc, quelques mousserons hachés, persil & ciboule hachée, un peu de basilic, sel & poivre ; farcissez vos poulardes à l'ordinaire, faites-les cuire de même à petit feu ; quand elles sont cuites, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, servez chaudement avec un ragoût de mousserons. (Voyez au mot *Mousseron*, la maniere de faire ce ragoût.)

Poulardes

Poulardes au jambon, aux fines herbes à la broche.

Farcissez-les de la même manière que les poulardes aux fines herbes; faites les cuire de même; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Vos poulardes étant cuites, ôtez les bardes, dressez-les proprement dans un plat, garnissez des tranches de jambon, du ragoût, le jus par-dessus, & servez chaudement pour entrée.

Poulardes aux fines herbes, aux oignons à la broche.

Farcissez-les comme les poulardes aux fines herbes, & les faites cuire de même à petit feu. Faites cuire de petits oignons sous la braise; quand ils sont cuits, épluchez les bien proprement, & les faites mitonner à petit feu dans une essence de jambon. Les poulardes cuites, dressez-les dans un plat, faites un cordon d'oignons au tour, l'essence de jambon sur les poulardes, & servez chaudement.

On peut servir ainsi des poulardes aux fines herbes à la broche, avec tel ragoût de légumes que l'on voudra. (Voyez sous les noms particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poulardes aux concombres farcis à la broche.

Détachez la peau de l'estomac, ôtez-en l'estomac & le désossez; faites une farce de la chair avec un peu de jambon, du lard, une tetine de veau blanchie, champignons, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, trois ou quatre jaunes-d'œufs, & un peu de mie de pain trempée dans de la crême; le tout haché & pilé dans le mortier, farcissez-en vos poulardes, & gardez un peu de la farce; arrêtez-les par les deux bouts; faites-les refaire, passez une brochette aux travers des cuisses; mettez-les à la broche envelopées de tranches de jambon &

de veau, & de bardes de lard; & couvertes de feüilles de papier, faites-les cuire à petit feu.

Pelez & vuidez quatre moïens concombres; remplissez-les de la farce que vous avez gardée, farinez-les par le bout, ficelez-les & les faites blanchir à l'eau boüillante; quand ils sont égouttés, mettez-les dans une casserole, moüillez-les d'un jus de veau demi lié, qui soit un peu gras, & les laissez mitonner à petit feu; mettez dans une autre casserole un peu de coulis clair de veau & de jambon, (Voyez au mot *Jambon*, la maniére de le faire,) avec autant d'essence de jambon. (Voyez cet article au même mot *Jambon.*) Tirez les concombres de leur jus, & quand ils sont déficelez & égouttés, mettez-les dans la casserole, où sont l'essence & le coulis pour les faire mitonner à petit feu. Vos poulardes étant cuites, dressez-les dans un plat, les concombres au tour, le coulis sur les poulardes, & servez chaudement.

Poulardes aux petits œufs à la broche.

Farcissez vos poulardes de leurs foies, lard rapé, persil, ciboule, champignons hachés, deux jaunes d'œufs pour liaison, & les faites cuire à la broche envelopées de bardes de lard & de papier. Prenez quatre œufs durs, ôtez-en les jaunes, & les hachez sur un linge blanc; mettez-les ensuite dans une bonne essence avec un morceau de beurre fin, sel & poivre; faites lier la sauce sans boüillir; quand elle est liée, mettez-y un jus de citron, & servez avec vos poulardes.

Poulardes au sang à la broche.

Otez l'os de la poitrine & les vuidez par la poche; faites une farce avec une chopine ou plus de sang de cochon, une demi-livre au plus de panne hachée très-fin, persil, ciboule, champignons hachés, coriande hachée, sel &

gros poivre, & six jaunes d'œufs; faites lier le tout sur le feu sans boüillir. Quand la farce est froide, mettez-la dans le corps de vos poulardes, cousez-les, faites les refaire dans de la graisse, & les mettez à la broche envelopées de lard & de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec essence.

Poulardes aux cerneaux à la broche.

Faites une farce avec persil, ciboules, champignons hachés, basilic, laurier, thim en poudre, sel, gros poivre, des cerneaux épluchés & hachés; le tout manié ensemble avec lard rapé, farcissez-en le corps de vos poulardes, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; faites suer une tranche de jambon; moüillez avec du boüillon un peu de réduction & de coulis, un bouquet; faites boüillir le tout ensemble une demi-heure, passez la sausse au tamis; faites blanchir des cerneaux, mettez-les égoutter, faites-les chauffer dans la sausse, & servez sous la poularde.

Poulardes en piquans de jambon, à la broche.

Farcissez-les dans le corps de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Troussez-les, faites-les refaire avec du beurre; piquez ensuite tout le dessus de petits lardons de jambon dressés comme des piquans, & sortant un peu de la poularde; faites cuire vos poulardes à la broche, envelopées de lard & de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec une sausse au jambon & jus de citron.

Poulardes en crépine à la broche.

Fendez vos poulardes par-dessus le dos pour les desosser; étendez-les ensuite sur des morceaux de crépine; faites une farce avec des foies gras, lard rapé, fines herbes, & leger assaisonnement; étendez-la sur la chair des poulardes;

mettez par-dessus des filets de jambon cuit, des blancs de perdrix, des ris de veau, des trufes vertes crues, des mousserons verds, le tout coupé en filets; sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Roulez ensuite vos poulardes comme des galantines; ficelez-les & les faites cuire à la broche.

On peut aussi les faire cuire à la braise, ou bien comme des fricandeaux. Si vous les faites cuire comme des fricandeaux, il faut qu'elles soient d'une belle couleur. Vous pouvez aussi les faire cuire à la cendre, & les servir à la sausse à l'Espagnole ou à la Hollandoise.

Poulardes à la sausse de brochet.

Faites une farçe avec un ris de veau, une tetine de veau blanchie, un peu de jambon, quelques champignons, persil, ciboules hachées, poivre, sel, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien haché; farcissez-en vos poulardes; arrêtez-les par les deux bouts, mettez-les à la broche enveloppées de bardes de lard & de feuilles de papier, & faites cuire à petit feu.

Coupez par tranches une livre & demie de roüelle de veau, garnissez-en le fond d'une casserole avec une tranche de jambon, tranches d'oignons, quelques morceaux de carotes & de panais; couvrez la casserole & faites suer à petit feu. Quand vos tranches commencent à s'attacher, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine; remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau. Coupez par morceaux un brochet vuidé, écaillé & lavé; mettez-le dans la casserole où est le coulis, faites-lui faire trois ou quatre tours; moüillez avec moitié jus, & moitié boüillon; mettez sel, poivre, clous, basilic, laurier, persil, ci-

boules entieres, champignons, trufes coupées, de la croute de dessus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne que vous ferez boüillir auparavant; faites mitonner le tout ensemble, & quand il est cuit & diminué à propos, passez-le dans une étamine, & ne faites que le presser. Si votre sausse n'étoit pas assez liée, mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la tenez sur des cendres chaudes.

Vos poulardes étant cuites, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, la sausse de brochet par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Poulardes à la crême farcies.

Epluchez & vuidez proprement vos poulardes, bardez-les & les mettez cuire à la broche; quand elles sont cuites, ôtez-en l'estomac, desossez-le; faites une farce de la chair avec un peu de jambon cuit, du lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, du persil, de la ciboule hachée, quelques champignons, sel, poivre, fines herbes, fines épices, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain cuite dans de la crême sur le fourneau, le tout haché ensemble, & pilé dans un mortier. Mettez cette farce à la place de l'estomac de vos poulardes; arrangez cette farce & l'unissez avec un œuf battu; pannez-les de mie de pain bien fine; mettez-les dans une tourtiere au four pour prendre une belle couleur, dressez-les dans un plat, & servez chaudement.

Poulardes accompagnées à la broche.

Vos poulardes épluchées & vuidées, fendezles par le dos, n'ôtez que les os de l'estomac; faites une farce de blanc de volaille, d'un peu de jambon cuit, lard, tetine de veau blanchie, persil, ciboules hachées, champignons, sel, poivre, fines herbes, fines épices, jaunes d'œufs,

un peu de mie de pain trempée dans la crême le tout haché & pilé dans le mortier; étendez cette farce sur vos poulardes.

Faites un ragoût d'ortolans, de cailles ou pigeons; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, crêtes, ris de veau, champignons, un bouquet, sel & poivre; moüillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Le ragoût cuit, dégraissez-le, liez-le d'un coulis de veau & de jambon : quand il est froid, mettez-le sur votre farce, couvrez légérement de même farce; relevez les deux côtez des poulardes & les cousez; passez une brochette au travers des deux cuisses des poulardes; mettez-les à la broche, enveloppées de tranches de jambon & de veau, & de bardes de lard, assaisonnées de fines herbes, poivre & sel, & couvertes de feüilles de papier, fichez-les & les faites cuire à petit feu. Quand elles sont cuites, dépliez-les, ôtez les bardes; dressez-les dans un plat, une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

On peut aussi les servir avec un ragoût de concombre dans la saison. (Voyez au mot *Concombre*, la manière de faire ce ragoût.)

Poulardes à l'Angloise, à la broche.

Faites une farce avec un blanc de poulet cuit, quelques morceaux de ris de veau, un morceau de jambon, un peu de lard, & de tétine de veau blanchie, persil, ciboules hachées, sel, poivre, fines herbes, fines épices. Le tout haché mettez-y des jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; pilez le tout dans un mortier; farcissez-en le corps de vos poulardes, & les arrêtez par les deux bouts; faites-les refaire; envelopez de bardes de lard dessus & dessous & les mettez cuire à la broche à petit feu; faites une sausse hachée,

Mettez un peu de lard fondu dans une casserole, un peu de ciboule hachée, un peu de persil, champignons & une trufe hachée. Passez le tout un moment sur le fourneau ; moüillez d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu ; dégraissez ensuite votre sausse, & la liez d'un coulis de veau & de jambon, & d'essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, ces deux articles.) Les poulardes étant cuites, dressez-les dans un plat, la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Poulardes à la Provencale, à la broche.

Vos poulardes proprement accommodées & retroussées faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac. (Voyez l'article *Poulardes aux olives.*) Faites-les cuire de même & les servez avec le même ragoût.

Poulardes à la Jamaïque, à la broche.

Troussez vos poulardes, mettez-leur dans le corps un petit ragoût ; envelopez-les de bardes de lard, de jambon, & de veau; ficelez-les bien avec du papier autour ; faites-les cuire à la broche. Quand elles sont cuites, servez-les avec une sausse hachée. (Voyez ci-dessus, ou bien au mot *Sausse*, la manière de la faire.) Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût tel que vous jugerez à propos.

Poularde à la Chia, à la broche.

La chia est un légume confit qui nous vient d'Italie.

Farcissez-les de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons, & deux jaunes d'œufs pour liaison ; faites-les cuire à la broche envelopées de bardes de lard & de papier. Coupez de la chia par tranches, faites-la chauffer sans boüillir dans l'eau ; mettez-la ensuite égoutter sur un tamis. Un moment avant de servir, mettez la chia dans une essence que vous

ferez aussi chauffer sans boüillir, & servez sous les poulardes.

Poulardes à la ravigotte, à la broche.

Farcissez comme les précédentes, & les faites cuire de même à la broche. Quand elles sont cuites, faites blanchir du baume & de l'estragon que vous hachez très fin avec de la petite civette & de la pimprenelle. Mettez le tout dans une bonne essence claire avec le jus d'un citron & du beurre; faites lier la sausse sur le feu & servez avec la poularde.

Poularde à la Cardinale, à la broche.

Prenez une poularde fraîchement tuée; épluchez-la proprement; passez les doigts entre la chair & la peau sur l'estomac, sur le dos & aux cuisses. Il faut faire cela aussitôt que la poularde est plumée; sans cela elle se déchireroit. Faites cuire une trentaine d'écrevisses; quand elles sont cuites, épluchez-les, pilez-en les coquilles; plus elles seront pilées, plus votre poularde sera rouge; mettez-y ensuite quelques queuës d'écrevisses, un morceau de beurre, fines herbes, fines épices, sel, poivre, ciboule & persil haché. Pilez le tout; tirez-le ensuite du mortier; mettez-le sur le feu, le remuant toûjours avec une cuiller de bois, & le passez enfin à l'étamine. Farcissez-en votre poularde, lorsqu'il sera froid, entre chair & peau, sur le dos, sur l'estomac & sur les cuisses; embrochez-la envelopée de bardes de lard & de feüilles de papier. Quand elle est cuite, ôtez les bardes, dressez-la dans un plat, une essence de jambon par-dessus & servez chaudement.

Au lieu de barder votre poularde, vous pouvez aussi l'arroser avec le beurre dont vous l'aurez farcie.

Poularde à la Villeroi, à la broche.

Habillez proprement votre poularde, & la mettez cuire à la broche. Quand elle est cuite, ficelez-la comme un canard. Ayez une bonne rémoulade chaude faite avec toutes sortes de fines herbes, bon beurre, & jus de citron. Marquez-en votre poularde, & servez chaudement.

Poularde à la braise.

Fendez-la sur le dos jusqu'au croupion; assaisonnez-la de sel, poivre & fines herbes hachées bien menu. Garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu; mettez-y votre poularde l'estomac en dessous; ajoûtez un morceau de jambon crud haché, un bouquet de fines herbes. Couvrez de même; fermez votre marmite, & faites cuire à la braise, feu dessus & dessous. Votre poularde cuite, tirez-la de la marmite, prenez du jus qui soit par-dessus la poularde; mettez-en dans un plat, la poularde dessus & servez chaudement pour Entrée avec un jus de citron.

Poularde à la braise d'une autre façon.

Troussez proprement votre poularde; piquez-la de gros lard assaisonné & de gros lardons de jambon; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf & de veau. Assaisonnez de sel, poivre, oignons, carotes, panais, citron verd, persil, ciboules, fines herbes, fines épices. Mettez votre poularde dessus avec même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de bœuf, de veau & de lard; faites cuire doucement, feu dessus & dessous pendant quatre ou cinq heures. Si la braise ne se trouvoit pas assez nourrie, moüillez d'un peu de boüillon ou de jus.

Faites ensuite un ragoût de ris de veau, foies gras, trufes, champignons, morilles, mouf-

ſerons, culs d'artichaux, pointe d'aſperges; que vous paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & moüillez d'un bon jus. Votre ragoût étant cuit, dégraiſſez-le bien & le liez d'un coulis de veau & jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Dreſſez votre poularde dans un plat, le ragoût par-deſſus & ſervez chaudement.

Vous pouvez farcir votre poularde pour la mettre à la braiſe. Détachez la peau de l'eſtomac avec le doigt; donnez ſous la peau deux coups de couteau des deux côtés; tirez l'eſtomac de la poularde, farciſſez-la comme on l'a dit ci-deſſus; faites cuire à la braiſe comme dans l'article précédent & ſervez avec le même ragoût.

Ces poulardes cuites à la braiſe, farcies ou non farcies ſe ſervent avec différens ragoûts, comme ragoûts de petits oignons, de chicorée, de céleri, de cardons d'Eſpagne, & aux concombres, ou bien avec un ragoût d'écreviſſes, d'huîtres, ou autres. (Voyez ſous les noms particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poulardes accompagnées, à la braiſe.

Epluchez vos poulardes & les vuidez; coupez le bout des pates, & trouſſez le bout des cuiſſes dans le corps; fendez-les ſur le dos; ôtez-en les os; faites une farce avec blanc de volaille, un peu de jambon cuit, un peu de lard & de tetine de veau blanchie, perſil, & ciboule hachée, champignons, ſel, poivre, fines herbes, fines épices, deux jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien haché & pilé dans un mortier. Etendez cette farce ſur vos poulardes deſoſſées. Faites un ragoût de la même façon qu'aux poulardes accompagnées à la broche. (Voyez cet article ci-devant.) Ce ragoût étant froid, mettez-le dans les poulardes, couvrez légérement de la

même farce ; relevez les deux côtés de la poularde, qu'elle paroisse comme si elle n'étoit pas desossée ; cousez-la tout du long ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches minces de bœuf battuës ; ajoûtez tranches d'oignon, carotes, panais, fines herbes, fines épices, tranches de citron verd, persil haché, sel, poivre ; arrangez-y vos poulardes l'estomac en dessous, assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches bœuf battues, & de bardes de lar ; couvrez bien la marmite, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites, tirez-les de la marmite, mettez-les égoutter, renversez-les sur le dos, dressez-les dans un plat ; jetez par-dessus un ragoût de crêtes & de champignons, ou bien un ragoût de jambon & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Crête* & *Jambom*, la manière de faire ces ragoûts.)

Poularde de desserte au basilic.

Coupez par membres une poularde déja cuite, ôtez-en la peau & la mettez cuire dans une braise ; mettez dans une casserole du boüillon, sel, poivre, un bouquet, oignons, racines, un peu de citron verd. Quand elle est cuite, laissez-la refroidir ; trempez les morceaux dans de la graisse, pannez-les, retrempez-les dans des œufs battus ; repannez-les encore ; faites-les frire dans du sain-doux, & servez avec du persil frit, une mie de pain ronde dans le milieu, couverte de persil frit.

Poularde en cannelon.

Desossez vos poulardes tout à fait, qu'il ne reste que la chair & la peau ; coupez-les en deux & les battez doucement avec un rouleau. Faites une farce avec du blanc de volaille cuite à la broche, graisse de veau, lard blanchi, persil, ciboules, champignons hachées, sel, poivre, jaunes d'œufs pour liaison ; mettez-en sur

chaque moitié de poularde de l'épaisseur d'un écu. Roulez chaque moitié dans un morceau d'étamine ; roulez autour une barde de lard envelopée dans l'étamine ; ficelez-les par les deux bouts & tout autour, & faites cuire dans une bonne braise bien nourrie. Quand les poulardes sont cuites, retirez-les de la braise ; ôtez l'étamine & la barde de lard, & servez dessus une essence où il y ait des pistaches & un jus d'orange.

Poularde en cannelon aux cardes.

Faites la poularde en cannelon comme on vient de le dire, & quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de cardes. (Voyez au mot *Carde*, la manière de faire ce ragoût.)

Poularde en croustade

Faites revenir votre poularde & la lardez de petit lard & de jambon. Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard ; assaisonnez de sel, poivre, feuille de laurier, un bouquet, un peu de coriandre. Mettez la poularde dessus ; moüillez-la avec du lait, & la faites cuire à la braise quand elle est suffisamment cuite, laissez-la refroidir.

Faites une petite sainte-menehould avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait. Faites-la lier & la mettez sur la poularde ; pannez-la de mie de pain & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere, & la servez avec une poivrade liée.

Pour faire cette poivrade liée, mettez dans une casserole une tranche de jambon, un morceau de beurre, deux oignons en tranches & deux racines. Passez-les à petit feu & moüillez avec du boüillon, vinaigre coulis, quelques câpres. Faites cuire cette sausse une bonne heure, dégraissez-la & l'assaisonnez ; passez-la au tamis, & servez sous votre poularde.

Poulardes à l'Anguille.

Habillez vos poulardes, fendez-les ſur le dos, deſoſſez-les en les étendant ſur une table; deſoſſez une anguille & la vuidez; ôtez-en l'arête, coupez-la par lardons de la longueur de vos poulardes; paſſez ces tronçons dans une caſſerole avec du lard fondu, fines herbes, perſil, ciboule, ſel & poivre. Ces lardons paſſés, rangez-les ſur vos poulardes, roulez-les enſuite & les ficelez; envelopez-les après de bardes de lard dans un morceau d'étamine, & les faites cuire dans une braiſe; moüillez de deux verres de vin de Champagne. Quand elles ſont cuites, retirez-les & les égouttez, dreſſez-les dans un plat, & deſſous un ragoût de laitances & de trufes vertes dans la ſaiſon, au vin de Champagne & ſervez chaudement pour Entrée.

Les poulets à l'anguille ſe font de même.

Poularde au blanc manger.

Vuidez votre poularde & la deſoſſez ſans percer la peau, trouſſez-la proprement; faites une farce avec deux blancs de poularde hachés menu, une demi-livre de panne hachée à part, & enſuite pilée dans le mortier; mettez dans une caſſerole un demi-ſetier de lait & un demi-ſetier de crême; quand le lait a boüilli, mettez y une liaiſon de huit jaunes d'œufs; vous pouvez y ajouter un peu de mie de pain; mettez-y enſuite les blancs de poularde hachés, & la panne de cochon pilée que vous délayez bien enſemble, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade; remettez votre crême ſur le feu en la remuant avec une cuiller; que le feu ſoit modéré, & la laiſſez après refroidir; quand elle eſt froide empliſſez-en le corps de votre poularde que vous ficelerez par les deux bouts paſſez-la enſuite dans du lard fondu & la faite;

cuire dans une sainte-menehould bien blanche à feu raisonnable; quand elle est cuite, servez chaudement sur une sausse d'un bon coulis blanc à la Reine. (Voyez au mot *Coulis* la maniere de le faire.)

Poulardes à l'Escalope

Otez la peau de vos poulardes, & les coupez par filets après les avoir dépecées; foncez une casserole de tranches de jambon; faites fondre du lard, passez-le au tamis; mettez-y persil, ciboule, champignons, un peu d'ail; le tout haché, autant d'huile que de lard; mettez le tout dans la casserole, & une couche de filets de poulardes; commencez par les filets des cuisses; assaisonnez de sel & gros poivre, du lard fondu & de fines herbes par-dessus; continuez ainsi lit par lit jusqu'à la fin; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand les poulardes sont cuites, mettez les filets dans une autre casserole, dégraissez bien ce qu'elles ont rendu de jus, & le mettez dans la casserole où sont les filets: ajoutez une bonne essence; faites-les chauffer; mettez-y si vous vous voulez de l'échalote hachée, & servez chaudement.

Poularde à l'étoufade.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; faites fondre du lard, passez-le au tamis; mettez dedans persil, ciboule, champignons; le tout haché, une pointe d'ail; flambez, épluchez, vuidez votre poularde, troussez les pates en dedans, faites-le refaire dans le lard avec les fines herbes, & la mettez dans la casserole où sont les tranches de veau & de jambon, l'estomac en dessous, le lard & les fines herbes par-dessus, sel, poivre, une feüille de laurier; couvrez de bardes de lard & faites cuire à très-petit feu à la braise; quand la

poularde est cuite, dégraissez bien la sauce, passez-la au tamis, mettez-y du coulis & servez la poularde avec un jus de citron.

Poulardes en crépine à la Braise.

On les fait comme les poulardes en crépine à la broche, sinon qu'on les fait cuire à la braise à l'ordinaire.

Poularde en poupiette à l'Angloise.

Epluchez & vuidez votre poularde; flambez-la avec une feuille de papier allumée, fendez-la par le dos; détachez-en la peau sans la percer; étendez la peau sur la table & la coupez en quatre; mettez sur chaque morceau un peu de farce fine suffisamment liée; faites un ragoût de filets de poularde, de filets de jambon, écorce de citron que vous passez dans une casserole avec du lard fondu; poudrez d'un peu de farine; assaisonnez de sel, poivre, un peu de fines harbes & fines épices, & mouillez de jus; le ragoût cuit, & dégraissé, liez-le d'un coulis & le laissez refroidir. Quand il est froid, rangez vos filets sur chaque morceau de peau où vous avez étendu la farce; roulez-les ensuite & les ficelez; garnissez une casserole de bardes de lard & de tranches de veau battuës, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez dessus vos poupiettes; couvrez dessus comme dessous, & faites cuire entre deux braises. Quand elles sont cuites, tirez-les de la casserole, mettez-les dans une autre mitonner avec le même jus où elles ont cuit; ajoutez-y du coulis, quelques champignons entiers & un bouquet; dressez-les ensuite dans un plat, le coulis par-dessus avec un jus d'orange & servez pour Entrée.

Vous pouvez encore jetter par-dessus quelques pistaches épluchées & boüillies quelques minutes dans le coulis.

Poularde en surprise.

Coupez votre poularde en quatre, c'est-à-dire levez les deux ailes & les deux cuisses sans gater la peau ; ôtez les os & y laissez les pilons ; détachez la peau de dessus chaque membre, sans l'ôter tout à fait ; faites une farce fine avec du blanc de poularde, graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, une mie de pain trempée dans de la crême, quatre ou cinq jaunes d'œufs pour liaison, & bons assaisonnemens ; faites des puits de farce sur chaque membre de poularde & les remplissez d'un ragoût froid de ris de veau, champignons, foies gras, le tout coupé en dés. Couvrez le ragoût de la même farce ; unissez avec un œuf battu & enveloppez de la peau qui doit tenir à l'os ; foncez une casserole de bardes de lard, & assaisonnez comme une braise ; couvrez de bardes de lard, moüillez d'un peu de boüillon & faites cuire à très-petit feu à la braise. Quand la poularde est cuite dressez-la sur un plat ; enveloppez chaque morceau de crépine, pannez-les de mie de pain, faites leur prendre belle couleur au four, & servez avec une essence.

Poularde à l'étoufade au blanc.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; votre poularde flambée & troussée, faites-la refaire dans la graisse & la mettez dans votre casserole sur les tranches de veau & de jambon, l'estomac en dessous ; mettez-y un peu de boüillon, persil, ciboule, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à petit feu.

Pendant qu'elle cuit passez des champignons coupés en dés avec un bouquet & un morceau de beurre ; moüillez-les de boüillon. La poularde cuite mettez de son boüillon dans le

ragoût

ragoût de champignons ; dégraissez-le, faites réduire la sauffe, liez le ragoût avec de la crême, des jaunes d'œufs, un jus de citron, & servez avec la poularde.

Poularde roulée aux Crêtes.

Fendez votre poularde par la moitié, desossez-la & mettez dessus une farce de blanc de volaille cuite hachée, graisse de bœuf & lard blanchi hachés & pilés ; ajoutez-y de la viande hachée, & de la mie de pain desséchée dans la crême que vous faites bouillir jusqu'à ce que la mie de pain soit à sec, que vous laisserez refroidir avant de la mettre dans la farce ; mettez-y encore persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison ; étendez cette farce sur chaque moitié de poularde ; unissez avec de l'œuf battu ; roulez la poularde & l'envelopez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise. Quand elle est cuite dégraissée & servez-la avec un ragoût de crêtes. (Voyez au mot *Crête* la manière de faire ce ragoût)

Poularde à la Montmorenci.

Otez l'os de la poitrine, & prenez garde d'ôter en même tems le blanc ; remplissez-la de papier pour la piquer plus facilement. Quand elle est piquée, ôtez le papier, remplissez-la d'un ragoût de ris de veau, foies gras, champignons, petits œufs que vous passez avec un morceau de beurre & un bouquet ; moüillez de moitié jus & moitié boüillon & dégraissez. Quand le ragoût est cuit, mettez-y un peu de coulis & assaisonnez de bon goût. Quand il est refroidi mettez-le dans la poularde ; cousez-la, & la mettez dans une casserole : faites-la cuire à la braise avec boüillon, racines &

oignons, un bouquet, sel & poivre. Quand elle est cuite glacez-la.

Pour la glacer coupez de la rouelle de veau en dés, faites-la suer; mouillez avec de bon bouillon; faites réduire la glace comme pour fricandeau; passez-la au tamis, remettez-la sur le feu; quand elle est assez réduite, glacez la poularde, finissez-la & la servez comme un fricandeau, au jus de citron dans la sausse.

Poularde marinée.

Otez-en la peau, coupez-la par membres; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de basilic, deux oignons coupés en tranches, girofle, vinaigre & eau; faites tiédir la marinade sur le feu; mettez-y ensuite la poularde & l'y laissez cinq ou six heures; retirez-la ensuite, farinez-la & la faites frire dans du saindoux; qu'elle ait belle couleur, & servez garnie de persil frit.

Poularde en ragoût.

Choisissez une poularde mortifiée, coupez-la par la moitié, lardez-la de gros lard, passez-la au roux dans une casserole avec lard fondu, ou bon beurre, & un peu de farine frite; mettez-y ensuite du bouillon, un bouquet de fines herbes, des champignons, des trufes, sel & poivre, & laissez cuire sur le fourneau; le ragoût cuit & la sausse liée, dressez votre poularde dans un plat, & servez pour Entrée garnie de foies gras rôtis ou de persil frit.

Les poulets, les chapons & les dindons s'accommodent & se servent de même que la poularde.

Poularde de desserte en ragoût.

Faites blanchir un ris de veau, coupez-le en quatre ou six morceaux, passez-les avec des

champignons coupés en dés, un morceau de beurre, un bouquet; moüillez moitié jus & moitié boüillon; dégraissez votre ragoût, liez-le d'un coulis, & quand il est cuit & assaisonné servez dessus la poularde entiere que vous ferez chauffer auparavant dans du boüillon, sans la faire boüillir.

Filets de Poularde en ragoût au blanc.

Passez un ris de veau coupé en filets avec des champignons coupés de même, un morceau de beurre, un bouquet & une tranche de jambon; moüillez de boüillon. Quand le ragoût est cuit, tirez le bouquet & le jambon, mettez-y une poularde cuite à la broche coupée en filets; faites chauffer le ragoût sans boüillir, liez-le de crême & de jaunes d'œufs, & servez chaudement avec un jus de citron.

Poularde en filets au blanc.

Faites cuire vos poulardes à la broche; quand elles sont froides, ôtez-en la peau; coupez-les par filets un peu gros; tournez des champignons & les coupez en filets; passez-les avec une tranche de jambon, un morceau de beurre & un bouquet; moüillez de boüillon & faites cuire une demi-heure; quand la sausse est réduite, mettez-y chauffer les filets de poularde; liez le ragoût avec de la crême & des jaunes d'œufs; servez chaudement avec un jus de citron.

Poularde en filets au céleri.

Coupez par filets une poularde cuite à la broche; coupez du céleri bien blanc de la longueur de deux doigts; tournez proprement les bouts & les faites blanchir une demi-heure; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche; faites-les égoutter & achevez de les cuire dans une essence & du bouillon; quand il est cuit & assai-

ſonné mettez dedans les filets de poularde chauffer, ſans bouillir, & ſervez.

Poularde à la Sainte-Menehould.

Epluchez & vuidez vos poulardes ; trouſſez les pates dans le corps, fendez-les ſur le dos ; étendez-les ſur la table ; battez-les, ôtez-les os des cuiſſes ; garniſſez le fond d'une caſſerole de tranches de veau ; couvrez la caſſerole & faites ſuer ; quand les tranches commencent à s'attacher, mettez un peu de farine ; moüillez de boüillon, aſſez pour que les poulardes cuiſent ; arrangez-y vos poulardes piquées de gros lard bien aſſaiſonné & de jambon ; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, perſil haché, un bouquet, quelques oignons, quelques bardes de lard par-deſſus ; couvrez la caſſerole, & faites cuire à petit feu, quand elles ſont preſque cuites mettez un demi-ſetier de lait dans la caſſerole ; recouvrez la caſſerole & achevez de faire cuire. Quand les poulardes ſont cuites, laiſſez-les refroidir dans leur jus ; tirez-les enſuite, trempez-les dans la graiſſe où elles ont cuit ; pannez-les de mie de pain bien fines ; faites-leur prendre couleur au four ou ſous un couvercle, & ſervez chaudement pour Entrée avec une eſſence de jambon deſſous.

Vous pouvez les faire griller ſur le gril, au lieu de les mettre dans le four.

Si vous voulez les faire frire, avant de les panner, trempez-les dans des œufs battus ; pannez-les d'une mie de pain bien fine ; faites-les frire dans du ſain-doux ; égouttez-les & ſervez-les une ſerviette garnies de perſil frit.

Poularde à la Daube.

Lardez-la de moyen lard aſſaiſonné de ſel, poivre, clou de girofle, laurier, ciboule & citron verd ; enveloppez-la dans une ſerviette &

Fempotez ainſi avec du bouillon & du vin blanc : lorſque le bouillon eſt conſommé & que la poularde eſt cuite, laiſſez-ly refroidir à demi ; tirez-la enſuite & la ſervez à ſec ſur une ſerviette pour Entremets.

Poularde en Galantine.

Epluchez & vuidez deux poulardes ; fendez-les ſur le dos, ôtez-en proprement tous les os, & ne laiſſez qu'un peu de chair qui tienne à la peau ; de la chair que vous ôtez faites une farce avec jambon, lard, graiſſe de bœuf, ciboule & perſil hachés, fines herbes, fines épices, ſel, poivre, quelques jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout haché & pilé dans le mortier ; étendez légérement cette farce ſur les peaux de vos poulardes ; ayez des lardons de lard d'une moyenne groſſeur ; de la longueur des poulardes, & aſſaiſonnez légérement, des lardons de jambon de la même groſſeur & de la même longueur, des piſtaches & des amandes mondées, & des jaunes d'œufs durs ; mettez au bout de la peau des poulardes ſur la farce un lardon de lard, enſuite une rangée de lardons de jambon, un autre lardon de lard ; après cela une rangée de piſtaches, puis un lardon ; une rangée d'amandes enſuite, & un lardon ; une rangée de lardons de jambon après & ainſi de ſuite, en recommençant toujours ; que chaque choſe ſoit en ſon rang ; preſſez enſuite cela avec la main pour le faire entrer dans la farce ; roulez les deux bouts de la peau enſemble, faites de même à l'autre poularde, enveloppez-les dans un linge, ficelez-les & les faites cuire à la braiſe comme les poulardes accompagnées. Quand elles ſont cuites, dépliez-les, laiſſez-les refroidir un peu ; coupez-les par tranches ; garniſſez-

en un plat; jettez une essence de jambon par dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la crême.

Prenez une poularde cuite à la broche & froide ; coupez-en tout l'estomac sans endommager les cuisses & les ailes ; hachez-en les blancs. Hachez de même & pilez du veau & du lard blanchi ; ajoûtez-y de la viande, du persil, ciboule & champignons, le tout haché, de la mie de pain trempée dans la crême, sel, poivre, six jaunes d'œufs. Pilez bien le tout ensemble; remplissez de cette farce le dedans de la poularde; unissez avec de l'œuf battu ; pannez de mie de pain ; foncez une tourtiere de bardes de lard, la poularde dessus. Faites autour de la poularde un cercle de papier & le faites tenir avec de la ficelle. Faites cuire au four de belle couleur. Quand la poularde est cuite, égouttez-la de sa graisse, & servez avec une essence

Poularde en quatre à la crême frite.

Flambez & vuidez votre poularde, coupez-la en quatre parties égales en glissant le coutre entre l'estomac & les deux cuisses; faites-la cuire avec du lait, de la coriandre, un bouquet, sel, poivre, une feuille de laurier, un morceau de beurre manié de farine, & couvrez de bardes de lard. Quand la poularde est cuite, tirez-la & la laissez refroidir ; trempez-la dans la graisse où elle a cuit ; pannez-la ; trempez-la ensuite dans de l'œuf battu ; pannez-la encore ; faites-la frire de belle couleur, & servez garnie de persil frit.

Poularde en fricandeau.

Coupez votre poularde par la moitié ; piquez tout le dessus de chaque moitié troussée en poule, & refaite au feu. Faites-la blanchir & cuire dans une casserole avec du bouillon, une tranche de jambon, quelques morceaux de veau coupés en dés, un bouquet, champignons

entiers. Retirez la poularde quand elle est cuite, passez la sausse au tamis, finissez la glace, & glacez la poularde, comme un fricandeau. (Voyez au mot *Fricandeau*.)

Poularde à la Tartare.

Epluchez & vuidez vos deux poulardes; troussez-les comme pour un potage; fendez-les sur le dos; étendez-les sur une table, & les battez bien. Mettez dans une casserole de la grandeur de vos poulardes, persil, ciboule, fines herbes hachées, sel, poivre avec les poulardes, l'estomac en dessus; assaisonnez comme dessous; Mettez-y du lard fondu; remuez-les un peu & leur laissez prendre du goût pendant deux heures; mettez ensuite la casserole sur des cendres chaudes, pour fondre le lard; remuez bien les poulardes pour qu'elles prennent l'assaisonnement; tirez-les ensuite & les pannez de mie de pain bien fine; mettez-les sur le gril à petit feu pour qu'elles prennent une belle couleur. Quand elles sont cuites, servez chaudement, une sausse hachée dessous. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

On peut aussi les servir avec une rémolade (Voyez au mot *Rémolade*, la manière de la faire.)

On fait de même des poulets à la tartare & on les sert de la même façon.

Poularde en hochepot.

Flambez & vuidez votre poularde, coupez-la en quatre, foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez dessus les membres de poularde, & autour panais, carotes, oignons, navets, céleri, le tout blanchi à propos; couvrez de bardes de lard, & faites suer cette petite braise à petit feu, après avoir mouillé de bon bouillon & assaisonné de sel & poivre. Quand le tout est cuit, retirez la poularde & les légumes pour les mettre sur un linge blanc;

passez la braise au tamis, dégraissez-la, faites-la réduire pour servir sur le hochepot.

Poularde à la Bourguignotte.

Flambez & vuidez votre poularde, troussez les pates en dedans, laissez-lui les ailes, faites-la refaire dans une casserole avec un peu de beurre; mettez ensuite dans cette même casserole, sans ôter le beurre, deux tranches de veau, une de lard, la poularde dessus, l'estomac en dessous, avec quelques oignons coupés en tranches, deux racines; mouillez de bon boüillon & d'un demi verre de vin de Champagne; couvrez avec une barde de lard, sel & gros poivre pour assaisonnement, & faites cuire à petit feu. Quand la poularde est cuite, dressez-la dans un plat, passez la sausse au tamis, faites-la réduire; si elle ne l'est pas assez, pressez-y un jus de citron, & servez avec la poularde, sur laquelle vous jetterez une pincée de persil blanchi & haché.

Poulardes en balon.

Troussez deux poulardes, comme pour boüillir; piquez-les de moïen lard; farcissez-les dans le corps d'un ragoût de mousserons, crêtes, ris de veau, trufes, morilles, champignons, le tout bien assaisonné; mettez-les ensuite chacune dans une vessie de bœuf que vous attachez à l'anse d'un chaudron plein d'eau & que vous faites boüillir pendant quatre ou cinq heures; il ne faut pas qu'elles touchent au fond du chaudron. Quand elles sont cuites, ôtez la vessie, & les dressez dans un plat, le jus par dessus, & servez chaudement.

Poulardes à la Cendre.

Epluchez & vuidez proprement vos poulardes; troussez-les: vous pouvez les farcir sur l'estomac entre chair & peau de lard ratissé & assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules, cham-

pignons hachés, le tout mêlé ensemble. Etendez sur des feuilles de papier des bardes de lard, des tranches de jambon & de veau battuës, assaisonnées de sel, poivre & fines herbes; mettez sur chaque feuille une poularde, assaisonnée dessus comme dessous, envelopée de tranches de jambon & de veau battuës, & de bardes de lard; envelopez-les ensuite de la feuille de papier, & de plusieurs si une ne suffit pas; ficelez-les bien, trempez-les dans de l'eau, & les enterrez sous la cendre chaude, en remettant du feu dessus de tems en tems. Quand elles sont cuites au bout de deux ou trois heures, dépliez-les, dressez-les dans un plat, une essence de jambon par-dessus, (Voyez cet article au mot, *Jambon*.) & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Poularde en lapreau.

Flambez votre poularde, fendez-la par le dos pour en ôter tous les os, excepté les pates & les ailes; levez tous les filets d'un moïen lapreau, étendez-les sur un plat; assaisonnez-les par-dessus de sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché très-fin, & arrosé avec de l'huile. Mêlez ensuite tous les filets ensemble; arrangez-les près dans le corps de la poularde les uns sur les autres, de façon que la poularde conserve sa premiere figure; cousez-la, troussez-les pates en long, & les ailes au naturel.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, la poularde dessus, l'estomac en dessous; couvrez de bardes de lard; faites suer une demie-heure sur le feu, moüillez avec un verre de vin de Champagne & bouillon; assaisonnez d'un bouquet, sel & gros poivre, & faites cuire à petit feu.

Quand la poularde est cuite, dressez-la dans

un plat, mettez une cuillerée de coulis dans la casserole ; passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée, & servez sous la poularde.

Poulardes en bottines.

Epluchez & vuidez deux poulardes ; coupez-les en deux dans leur longueur, & en faites quatre bottines ; desossez-les de façon que la chair tienne à la peau. Faites un salpicon de foies gras, trufes, champignons, culs d'artichaux blancs de vollaile cuite, & filets de jambon, le tout coupé en dés ; faites un ragoût de tout cela, & le laissez refroidir ; prenez ensuite vos bottines, étendez-les sur la table ; mettez un peu de farce dessus, dressée par les bords ; mettez du ragoût dans chaque morceau de poularde que vous roulerez, ficelerez & formerez en bottines. La pate de la poularde tiendra au bout de la peau ; faites-les blanchir à l'écumoire, piquez le milieu de petit lard, foncez une casserole de bardes de lard, tranches de veau battuës, jambon & assaisonnement nécessaire, comme pour une petite braise. Rangez vos bottines dessus, le lard en dessous, couvrez dessus comme dessous ; couvrez la casserole de son couvercle, & faites cuire doucement à petit feu sans mouiller. Quand elles sont cuites, égouttez la sauce qu'il y a au fond, ôtez tout ce qui reste dans la casserole pour glacer les bottines avec la sauce ; quand elles sont glacées & de belle couleur, tirez-les de la casserole ; poudrez d'un peu de farine le gratin qui est attaché à la casserole, moüillez-la de boüillon ou de jus, selon la couleur du gratin ; dressez vos bottines dans un plat, la sauce dessous, & servez.

Hachis de poulardes.

Prenez des poulardes froides à la broche, ôtez les peaux & hachez la viande ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ci-

foule, champignons, le tout haché très-fin ; mettez-y une pincée de farine, moüillez avec un peu de réduction & de boüillon, faites cuire & réduire la fauce ; mettez-y enfuite la viande hachée avec une liaifon de trois jaunes d'œufs & de la crême. Faites lier votre hachis fans boüillir ; preffez-y un jus de citron, & fervez garni de croutons frits.

Poularde à la Flamande.

Flambez & vuidez votre poularde, trouffez les pates fur les cuiffes, faites-la refaire dans du beurre, mettez-la dans une marmite avec des choux coupés par quartiers & blanchis. Ficelez-les & les mettez à côté de la poularde ; faites auffi blanchir trois quarterons de petit lard coupé par morceaux tenans à la coëne & les mettez auffi dans la marmite ; moüillez le tout avec de bon boüillon, affaifonnez de fel & gros poivre ; faites cuire le tout enfemble à petit feu ; dreffez enfuite la poularde dans un plat, les choux autour, le petit lard fur les choux ; mettez du beurre dans une fauffe au coulis ; faites-la lier fur le feu fans boüillir, & fervez fur les choux.

Poulardes en crépine à la braife.

Faites-les comme les poulardes en crépine à la broche. (Voyez cet article ci-deffus, & les faites cuire à la braife à l'ordinaire.)

Poularde à la minute.

Flambez & vuidez votre poularde, trouffez les pates en dedans, laiffez les ailes, faites-la blanchir ; coupez de l'oignon par tranches, foncez une cafferole de bardes de lard avec les tranches d'oignon, la poularde deffus, l'eftomac en deffous ; couvrez de bardes de lard, fel, gros poivre, un bouquet de perfil, ciboules, ail, clous de girofle ; moüillez de bon boüillon & d'un verre de vin de Champagne,

& faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, mettez une cuillerée de coulis dans la casserole ; faites bouillir la sausse pour la dégraisser, passez-la au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez sous la poularde.

Poularde à la Berri.

Epluchez proprement & vuidez votre poularde, fendez-la sur le dos jusque vis-à-vis les cuisses, tirez tous les os ; prenez des ris de veau, des trufes vertes, des champignons dont vous faites un salpicon, que vous liez suffisamment, & laissez refroidir. Quand il est froid, remplissez le corps de la poularde de ce ragoût, remettez-la en son entier & la ficelez ; garnissez ensuite une casserole de bardes de lard, de tranches de veau & de jambon ; mettez votre poularde dessus, l'estomac en dessous ; couvrez dessus comme dessous ; couvrez la casserole de son couvercle, & faites cuire sans mouiller. Quand elle est cuite, tirez-la de la casserole, dressez-la dans un plat un jus de citron dessous avec du poivre concassé & un jus d'orange, & servez pour Entrée.

Poularde aux olives farcies.

Habillez votre poularde, passez le doigt entre la peau & la chair, ôtez-en l'estomac que vous desossez ; mettez les blancs avec du lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, du persil haché, ciboule, champignons, un peu de mie de pain trempée dans la crême, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout haché & pilé dans le mortier ; faites-en une farce ; farcissez-en votre poularde, en mettant dedans un ragoût de ce que vous jugerez à propos ; cousez-la par les deux bouts, & la ficelez. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de votre poularde,

& de tranches de bœuf ou de veau battu, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, carotes & oignons; mettez-y votre poularde l'estomac en dessous; assaisonnez & couvrez comme dessous. Couvrez votre marmite, & faites cuire feu dessus & dessous.

Pelez des olives comme si vous peliez une poire, & prenez garde de casser la peau; prenez de la farce de la grosseur du noiau, mettez la peau de l'olive par dessus en serrant un peu; toutes vos olives étant farcies mettez-les un moment dans de l'eau boüillante, retirez-les après un boüillon, & les mettez mitonner dans une casserole avec de l'essence de jambon. Votre poularde étant cuite, dressez-la dans un plat, le ragoût d'olives par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Bisque de Poularde.

Vuidez & troussez proprement votre poularde, faites-la blanchir dans de l'eau chaude, & cuire ensuite dans de bon boüillon clair avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, & deux tranches de citron. Ayez soin de bien écumer. Votre poularde étant cuite tenez-la chaudement sur les cendres.

Faites un ragoût composé de ris de veau blanchis, de champignons, trufes, culs d'artichaux, le tout coupé par petits morceaux que vous passez dans la casserole avec lard fondu; moüillez d'un jus de veau, degraissez & liez d'un coulis de veau ou de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.) Un peu de jus de veau par-dessus.

Mitonnez vos croutes de pain chapelé avec de bon boüillon, votre poularde dessus, le ragoût autour, & servez chaudement.

Potage de poulardes farcies aux concombres farcis.

Farcissez vos poulardes sur l'estomac entre chair & peau avec blanc de volaille, lard, une tetine de veau, champignons, persil & ciboules hachés, sel, poivre, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, & un peu de jambon; le tout bien haché & pilé dans le mortier. Faites-les cuire ensuite dans une marmite avec de bon boüillon; pelez trois ou quatre moyens concombres, vuidez-les par les deux bouts de toutes leurs graines, farcissez-les de la même farce que les poulardes; farinez-les par les deux bouts; faites-les blanchir dans l'eau boüillante; empotez-les ensuite avec de bon boüillon; mitonnez des croutes dans un plat, les poulardes dessus, les concombres farcis coupés par tranches, tout au tour, un jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

On fait aussi des potages de poulardes sans les farcir, les servant au naturel.

Potage de poulardes aux oignons, au basilic.

Faites blanchir vos poulardes, bardez-les d'une grande barde de lard, ficelez-les & les empotez avec de bon boüillon, & faites cuire; pelez de petits oignons autant qu'il en faut pour garnir votre potage, faites-les blanchir dans de l'eau boüillante, & les mettez cuire dans de bon boüillon; mitonnez vos croutes dans un plat; garnissez le bord d'un cordon d'oignons, dont vous ôterez la premiere peau afin qu'ils soient plus blancs. Dressez les poulardes sur le potage, un bon jus de veau clair par-dessus; & servez chaudement.

Potage de poulardes au Ris.

Vos poulardes apprêtées & empotées comme on l'a dit, lavez un quarteron de ritz à

plusieurs eaux, égoutez-le bien, & le mettez sécher auprès du feu : mettez-le ensuite dans une petit marmite avec de bon boüillon; faites-le crêver à petit feu en y mettant de tems en tems du boüillon, & le remuant avec une cuiller. Quand il est cuit, tenez-le chaudement sur les cendres.

Mitonnez des croutes dans un plat, vos poulardes au milieu, une bordure de ritz un peu liquide autour du plat, un jus de veau qui ne soit point chargé en couleur, sur le potage, & servez chaudement.

Potage de poulardes aux écrevisses.

Bardez-les de lard, empotez-les avec de bon boüillon, & faites cuire à l'ordinaire; faites un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniére de le faire.) Faites un ragoût ensuite avec les queuës d'écrevisses, quelques petits champignons & trufes coupées par tranches. passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, moüillez de jus de veau, mettez-y quelques culs d'artichaux : mitonnez le tout ensemble; liez ce ragoût avec du coulis que vous avez fait.

Mitonnez des croutes dans un plat avec de bon boüillon : garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées, la queuë en dedans du plat; les poulardes au milieu du potage; les culs d'artichaux, du ragoût au tour des poulardes; mettez dans le ragoût ce qu'il faut de coulis d'écrevisse pour moüiller le potage, jettez le ragoût & coulis sur le potage, & servez chaudement.

Potage de poulardes au ritz aux écrevisses.

Faites cuire vos poulardes comme on l'a dit; faites cuire du ritz, comme dans l'article précédent; passez les queuës d'écrevisses avec quelques champignons & trufes par tranches dans un

peu de lard fondu, moüillez d'un peu de jus de veau, & faites mitonner à petit feu; liez votre ragoût d'un coulis d'écreviſſes.

Mitonnez des croutes avec de bon boüillon dans un plat; dreſſez les poulardes ſur le potage, mettez un peu de coulis dans le ritz, faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queuës d'écreviſſes; paſſez le reſte du coulis & du ragoût dans un tamis ſur le potage, & ſervez chaudement.

Potage de poulardes à la chicorée.

Conſultez au mot *Poulet*, l'article du potage de poulet à la chicorée, c'eſt la même choſe.

Pâté chaud de poulardes aux trufes vertes.

Epluchez bien & habillez proprement vos poulardes; faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices & fines herbes, perſil & ciboule hachés. Pilez les foies des poulardes dans le mortier avec lard rapé, trufes, perſil & ciboules, ſel, poivre, fines herbes, fines épices pour aſſaiſonnement; farciſſez-en le corps de vos poulardes; faites une pâte compoſée d'un œuf, de bon beurre, farine, un peu de ſel. Faites une abaiſſe de l'épaiſſeur d'un pouce, & la mettez ſur une feüille de papier beurrée; mettez au fond du pâté un peu de lard pilé, ſel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos poulardes, même aſſaiſonnement deſſus que deſſous; mettez des tranches de veau minces comme des fricandeaux, des bardes de lard & un morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaiſſe, & mettez cuire au four pendant cinq ou ſix heures. Le pâté étant cuit, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraiſſez-le, jettez dedans un ragoût de trufes; (Voyez au mot *Trufe*, la manière de le faire.) & ſervez chaudement.

L'on sert ce même pâté avec un ragoût d'huîtres ou bien un ragoût d'écrevisses. (Voyez sous les articles particuliers, la manière de faire ces ragoûts.)

Pâté froid de Poulardes.

Troussez vos poulardes proprement; cassez-leur les os, piquez-les de gros lard & de jambon, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboule & épices; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire, avec laurier, beurre, bardes de lard, & lard pilé, sel, poivre, fines herbes & fines épices; couvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire, & les faites cuire deux ou trois heures, suivant le degré de chaleur.

Pour connoître les effets que peuvent produire les poulardes différemment apprêtées, consultez les articles, *Alimens, Sausse, Ragoût, Pâté, Assaisonnement.*

POULE, *Gallina*, femelle du Coq. C'est un oiseau d'un grand usage parmi les alimens; mais il faut pour cela choisir des poules bien nourries, tendres, jeunes & qui n'ayent point encore pondu. Leur chair est pectorale; elle se digere facilement; elle produit un bon suc; elle nourrit beaucoup: elle augmente les esprits; elle humecte & rafraîchit: elle est très-salutaire & très-convenable aux personnes atténuées & convalescentes.

Elle produit tous ces bons effets, parce qu'elle contient une juste proportion de principes huileux & salins étroitement unis & liés les uns aux autres. Cependant quand la poule est vieille elle se digere difficilement: elle est dure, séche & coriasse, parce que les parties huileuses & balsamiques ont été insensiblement dissipées & épuisées par la fermentation continuelle où sont ses humeurs.

La poule convient à toute sorte d'âge & de

tempérament : cependant son usage est plus salutaire & plus convenable aux personnes délicates, & qui menent une vie oisive, qu'à ceux qui sont forts, robustes & accoutumés à un violent exercice de corps, parce que ces derniers ont besoin d'un aliment plus solide, & qui se dissipe moins facilement.

Quelques-uns se sont imaginés que l'usage de la poule & du poulet causoit la goute, parce qu'on croyoit sans doute que ces animaux étant sujets à la même maladie, ils pouvoient la communiquer à ceux qui les mangent; mais il s'ensuivroit de-là que nous devrions gagner toutes les maladies des animaux que nous mangeons; ce que l'expérience ne paroît pas confirmer. Une autre chose pourroit avoir donné occasion à cette erreur populaire; c'est que ceux qui menent une vie oisive, qui font grande chere, & qui ne vivent que d'alimens succulens; comme de poulets & de chapons, sont plus souvent attaqués de la goute que les autres; mais on doit plutôt attribuer cette incommodité à leur vie oisive, & aux excès dans les plaisirs, qu'à l'usage de ces alimens; & combien verrions-nous de gouteux, si cela étoit vrai, puisqu'il n'y a point aujourd'hui d'alimens plus familier que celui-la, en tout tems & à toutes sortes de personnes.

On mange ordinairement la poule boüillie.

POULE-D'INDE. Voyez *Dindon.*

POULE ou *Poulette-d'eau; Fulica*, Oiseau aquatique dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir, & un peu courbé, la queuë courte & les jambes oblongues, ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour de l'eau pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement comme plusieurs autres

oiseaux aquatiques ; elle se nourrit de petits poissons, de vermisseaux, d'insectes, de plantes, & autres choses qu'elle trouve dans l'eau ou autour de l'eau.

Les poulettes d'eau, surtout quand elles sont jeunes & bien grasses, sont servies sur les meilleures tables ; cependant elles ne sont pas toutes également bonnes ; il y en a qui sentent le limon & le poisson, & qui sont d'un goût assez désagréable ; d'autres au contraire sont d'une saveur exquise. Cependant on peut dire en général que comme ces oiseaux ne vivent que d'alimens grossiers qu'ils trouvent autour des Marais, des Etangs & des Rivieres, leur chair est aussi chargée de sucs grossiers, & est par conséquent difficile à digérer.

Ces sucs grossiers la rendent pour-tant propre à nourrir beaucoup, & à produire un aliment solide & convenables aux personnes qui digérent aisément, & qui font un grand exercice de corps.

POULET, *Pullus Gallinaceus*; c'est le petit de la poule. La chair du poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule, & elle est même encore plus délicate & plus succulente ; c'est pourquoi l'on mange ordinairement la poule boüillie, & le poulet rôti.

Le poulet doit être choisi assez jeune, parce qu'à mesure qu'il avance en âge, sa chair devient plus séche & moins aisée à digérer.

Le poulet est un aliment très-salutaire & dont on se sert en santé comme en maladie ; il est aisé à digérer parce que sa chair est peu resserrée en ses parties ; il est pectoral, humectant & nourrissant, à cause des parties huileuses & balsamiques qu'il contient en abondance. Enfin il est d'un bon suc, parce que ses principes huileux & salins sont dans une proportion, & dans

une liaiſon convenable les uns aux autres; ce qui contribue à rendre les ſucs de cet animal tempérés; & propres à produire des humeurs loüables.

Le poulet étant d'une ſubſtance moins compacte & moins groſſiere que la poule, on conçoit aiſément pourquoi il eſt encore moins convenable que la poule, aux perſonnes laborieuſes, accoutumées à la fatigue & qui ont beſoin d'un aliment ſolide.

On fait avec le poulet une maniere de demi-boüillon, que l'on nomme *Eau de poulet.* Ce boüillon eſt fort en uſage dans la diéte des fébricitans qui n'ont beſoin que d'un aliment léger. Quand on veut que cette eau de poulet ait une certaine vertu, on farcit le poulet de drogues néceſſaires pour cela.

On apprête le poulet de bien des façons dans les cuiſines. Voici les plus ordinaires.

Poulets à la broche.

Quand ils ſont plumés & mortifiés, vuidez-les, faites-les refaire ſur de la braiſe; piquez-les de menu lard; mettez-les à la broche envelopés de feüilles de papier. Quand ils ſont preſque cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre une belle couleur, & ſervez chaudement. On peut auſſi barder les poulets gras, de même que les chapons & les poulardes.

Poulets à l'ail, à la broche.

Farciſſez-les ſur l'eſtomac entre chair & peau d'une petite farce faite avec lard ratiſſé, ſel, poivre, un peu de perſil haché, & un peu d'ail, le tout mêlé enſemble. Paſſez le bout de la peau dans les deux bouts des ailes; faites-les refaire à l'air du feu; envelopez-les de bardes de lard; couvrez de feüilles de papier, & faites cuire à la broche à petit feu. Faites un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez

au mot jambon la manière de le faire.) Mettez-y une gousse d'ail entiere ; dressez ces poulets dans un plat, le coulis par-dessus & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets à la ciboule, à la broche.

Ils se font de la même manière que les poulets à l'ail, au lieu d'ail faut mettre de la ciboule, & les servir de même.

Poulets à l'échalotte, à la broche.

Flambez & vuidez vos poulets ; farcissez-les avec leurs foies, lard rapé, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, quelques jaunes d'œufs ; faites-les cuire à la broche enveloppés de bardes de lard & de papier. Faites suer une tranche de jambon ; mouillez-la avec un peu de boüillon & de coulis. Après quelques bouillons, dégraissez & passez la sausse au tamis ; mettez-y ensuite environ deux pincées d'échalote avec bon beurre & gros poivre ; faites lier la sausse & servez sous les poulets.

Poulets à l'estragon, à la broche.

Farcissez-les comme les précédens ; faites-les cuire de même à la broche enveloppés de bardes de lard & de papier ; mettez de l'estragon blanchi haché dans une essence avec de bon beurre ; faites lier la sausse sur le feu, & servez avec un jus de citron.

Poulets à la perce-pierre, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac de la même farce que les précédens, entre chair & peau ; faites-les refaire légérement dans de la graisse, & les mettez cuire à la broche enveloppés comme les autres. Otez les grosses côtes de la perce-pierre ; faites-la blanchir ; mettez-la dans l'eau fraîche ; égouttez-la, mettez-la dans du coulis avec du bon beurre & deux anchois hachés ; faites lier la sausse sans boüillir, & servez sur les poulets.

Poulets au persil, à la broche.

Farcissez-les dans le corps de la même farce que les autres ; faites-les refaire dans de la graisse ; piquez-les ensuite de trois rangs de lard de chaque côté des ailes & piquez le milieu avec du persil. Faites-cuire à la broche ; & arrosez le persil avec du sain-doux, ou du lard fondu. Mettez dans une essence de jambon avec une pincée de persil blanchi haché très-fin avec de bon beurre ; faites-lier la sausse, pressez-y un jus de citron & servez avec les poulets.

Poulets aux fines herbes, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau, avec lard ratissé, un peu de jambon bien haché; basilic, persil & ciboules hachés, sel, poivre, le tout mêlé ensemble. Faites-les refaire quand elles sont farcies, faites-les cuire à petit feu envelopées de bardes de lard & de feuilles de papier ; dressez-les dans un plat quand elles sont cuites ; jettez dessus une essence de jambon & servez chaudement.

Poulets aux fines herbes aux oignons, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau d'une farce faite avec lard ratissé, & fines herbes ; faites-les refaire & les mettez cuire à petit feu à la broche envelopés de bardes de lard & de papier. Faites un ragoût de petits oignons, avec de l'essence de jambon. Les poulets cuits, dressez-les dans un plat, un cordon d'oignons autour, l'essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux fines herbes au jambon, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau avec lard ratissé, persil & ciboule hachés, un peu de basilic, sel & poivre, le tout mêlé ensemble ; faites-les cuire comme les autres à

la broche. Faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Garnissez les poulets de tranches de jambon, le jus par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux mousserons aux fines herbes, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau de lard ratissé, mousserons hachés, persil & ciboules hachés, un peu de basilic, sel & poivre, le tout bien mêlé ensemble; faites-les refaire & cuire comme les autres à la broche. Faites un ragoût de mousserons. (Voyez au mot *Mousseron*, la manière de le faire.) Les poulets cuits dressez-les dans un plat, le ragoût de mousserons par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au jambon, à la broche.

Vuidez & retroussez vos poulets sans les faire blanchir; coupez des tranches de jambon, une pour chaque poulet; battez-les un peu, & les assaisonnez de persil & de ciboule hachés; détachez la peau de dessus l'estomac des poulets, pour y faire entrer entre chair & peau cette tranche de jambon; blanchissez-les ensuite à l'air du feu; envelopez-les de bardes de lard & les metrez à la broche, Quand ils sont cuits ôtez les bardes, dressez-les dans un plat une essence de jambon par-dessus; (Voyez au mot *Jambon*, l'article *Essence de jambon*.) & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la rocambole, à la broche.

Vuidez-les, farcissez-les de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, deux jaunes d'œufs pour liaison, & faites cuire à la broche; mettez quelques rocamboles écrasées dans une bonne essence; faites-la chauffer sans bouillir; dressez vos poulets dans un plat, l'essence aux rocamboles par-dessus & servez chaudement.

Poulets aux choux-fleurs, à la broche.

Farciſſez-les ſur l'eſtomac, comme on l'a dit, de lard rapé, & dans le corps de leur foie, lard rapé, perſil, ciboule, champignons hachés; ſel, poivre, deux jaunes d'œufs pour liaiſon; couſez-les enſuite, faites-les revenir dans de la graiſſe, & les mettez cuire à la broche envelopés comme les autres. Faites cuire des choux-fleurs dans un blanc; dreſſez les poulets dans un plat, les choux-fleurs autour; mettez de bon beurre dans une eſſence avec un peu de gros poivre : faites lier la ſauſſe ſur le feu ſans boüillir, jettez ſur les choux-fleurs, & ſervez chaudement.

Poulets aux pointes d'aſperges, à la broche.

Farciſſez-les ſur l'eſtomac & dans le corps comme les poulets aux choux-fleurs, & avec la même farce. Faites-les revenir & cuire de même à la broche; coupez des pointes d'aſperges de la longueur de deux doigts, faites-les blanchir & cuire enſuite dans du boüillon; mettez-les égoutter ſur un tamis, jettez-les enſuite dans une eſſence, & ſervez ſur les poulets.

Poulets aux cardes, à la broche.

Farciſſez-les & les faites cuire comme les autres à la broche; faites blanchir des cardons d'Eſpagne, faites-les cuire dans un blanc de farine avec boüillon, graiſſe de bœuf & ſel, & ne mettez les montans qu'à moitié de la cuiſſon. Quand ils ſont cuits, faites-les égoutter; faites-leur faire quelques boüillons dans une eſſence, & ſervez avec les poulets.

Poulets aux concombres farcis, à la broche.

Détachez la peau de l'eſtomac, ôtez l'eſtomac & le déſoſſez; faites une farce de cette chair avec un peu de jambon, lard, une tetine de veau blanchie, champignons, perſil, ciboule hachée, ſel, poivre, fines herbes, fines-épices,

ces; quelques jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout haché & pilé dans le mortier; farcissez-en vos poulets & gardez un peu de cette farce; arrêtez-les par les deux bouts, faites-les refaire; passez une brochette au travers des cuisses, & les mettez à la broche, envelopés de tranches de jambon & de veau, & de bardes de lard, des feüilles de papier par-dessus, & faites cuire à petit feu.

Vuidez quatre moyens concombres, remplissez-les de la farce que vous avez gardée; farinez-les par le bout, ficelez-les & les faites blanchir dans l'eau boüillante. Quand ils sont égouttés, mettez-les dans une casserole & les moüillez d'un jus de veau demi-lié qui soit un peu gras, & faites mitonner à petit feu; tirez-les de leur jus, faites-les mitonner dans une autre casserole avec un coulis clair de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon. Les poulets étant cuits, dressez-les dans un plat, les concombres autour, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Poulets aux morilles farcies, à la broche.

Vos poulets farcis de leurs foies, faites-les cuire à la broche; farcissez vos morilles d'une farce faite de blanc de volaille cuite, lard blanchi, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, jaunes d'œufs. (Voyez l'article *Morilles farcies*, au mot morille.) Quand elles sont remplies, farinez-en le bout: foncez une casserole de veau & de jambon, les morilles dessus couvertes de bardes de lard, & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand elles sont cuites, tirez-les, mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit; faites boüillir la sausse pour la dégraisser; passez-la au tamis, égouttez les morilles, dressez les poulets dans un plat, les

morilles autour, la sauffe par-dessus & servez chaudement.

Poulets aux Trufes, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau d'une farce faite avec lard ratissé, deux trufes vertes pelées, lavées & hachées, persil, ciboule hachée, un peu de basilic; le tout bien mêlé; faites passer les deux bouts des ailes au bout de la peau du côté du cou, & faites refaire vos poulets; mettez-les ensuite à la broche envelopés de bardes de lard & couverts de papier; faites un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Trufe* la manière de le faire.) Liez-le d'un coulis de veau & de jambon; dressez les poulets dans un plat, le ragoût de trufes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux huîtres, à la broche.

Vos poulets épluchez & vuidez, détachez la peau de la chair sur l'estomac, ôtez-en l'estomac & le desossez; faites une farce avec cette chair un peu de jambon, lard, tetine de veau blanchie, quelques champignons, persil & ciboule hachés, sel, poivre, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans la crême, le tout haché & pilé dans le mortier; farcissez-en vos poulets, laissez-y un petit trou pour mettre un peu de ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître*, la manière de le faire.) Bouchez de la même farce & arrêtez les deux bouts; passez une brochette dans les deux cuisses, & les attachez à la broche envelopés de tranches de veau, de tranches de jambon & de bardes de lard, & recouverts d'une feüille de papier. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, un ragoût d'huître par-dessus, & servez chaudement.

Poulets aux Anchois, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac avec du lard ratissé

bien blanc, sel, poivre, persil, ciboule hachée, & deux anchois; le tout mêlé ensemble, passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau; faites-les refaire à l'air du feu; embrochez-les envelopés de bardes de lard & couverts d'une feüille de papier. Faites un coulis d'anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la maniere de le faire.) Que le coulis soit d'un bon goût & qu'il ait de la pointe. Tenez-le sur des cendres chaudes. Quand les poulets sont cuits, dressez-les proprement dans un plat, le coulis d'anchois par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Poulets aux câpres, à la broche.

Farcissez-les comme les poulets aux anchois avec lard ratissé, persil, ciboule, champignons, fines herbes, sel, poivre; le tout mêlé ensemble, aprêtez-les comme les autres & les faites cuire de même à la broche envelopés de bardes de lard & couverts d'une feüille de papier; mettez une poignée de câpres fines avec de l'essence de jambon dans une casserole, & les faites mitonner à petit feu. Quand les poulets sont cuits, ôtez les bardes; dressez-les dans un plat, l'essence de jambon aux câpres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets aux écrevisses, à la broche.

Détachez la peau de dessus l'estomac; ôtez l'estomac, & de la chair faites une farce avec un peu de jambon, lard, graisse de bœuf, persil, ciboule hachée, fines épices, fines herbes, sel & poivre, quelques jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; le tout bien haché & pilé dans le mortier, farcissez-en vos poulets, & laissez un trou dans le milieu, où vous mettrez un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*,

la manière de faire ce ragoût.) Passez ensuite une brochette au travers des deux cuisses, & les mettez à la broche, envelopés de tranches de jambon & de bardes de lard & couverts d'une feuille de papier. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, un ragoût de queues d'écrevisses pardessus, & servez chaudement.

Poulets au verjus, à la broche.

Epluchez & vuidez vos poulets, flambez-les avec du papier; farcissez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies, graisse de veau, lard blanchi, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-en un peu entre chair & peau. Faites les revenir ensuite dans une casserole avec beurre & lard fondu, un oignon coupé en deux, deux clous de girofle, un peu de basilic, sel, poivre & muscade. Quand ils sont refaits, mettez-les à la broche. Coupez de petits bouquets de verjus qui ne soit point trop mur, avec la grappe; faites-leur changer de couleur dans de l'eau boüillante; égouttez-les ensuite; faites mitonner un peu dans une essence de jambon; ajoûtez-y un peu de verjus liquide. Quand les poulets sont cuits, dressez-les dans un plat, la sausse & le verjus en grappes dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au jus, à la broche.

Détachez la peau de la chair de l'estomac; assaisonnez autant de bardes de lard que vous avez de poulets, avec sel, poivre, fines herbes, persil & ciboule hachés; le tout bien mêlé ensemble, appliquez une barde ainsi assaisonnée sur l'estomac de chaque poulet, entre peau & chair; faites-les refaire, & les mettez à la broche envelopés de bardes de lard. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, un jus de veau pardessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au coulis blanc, à la broche.

Farciſſez vos poulets de leurs foies, perſil, ciboule, champignons, ſel, poivre, lard rapé, quelques jaunes d'œufs ; faites-les revenir dans de la graiſſe, & les mettez à la broche envelopés de lard & de papier ; quand ils ſont cuits dreſſez-les dans un plat, un coulis blanc par-deſſus, & ſervez chaudement. (Voyez au mot *Coulis* la manière de faire le coulis blanc.)

Poulets au verd d'office, à la broche.

Farciſſez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies, champignons hachés, bon beurre, ſel, poivre, fines herbes ; quand ils ſont farcis, mettez-les mariner dans une caſſerole avec beurre fondu, oignons coupés en tranches, & tranches de citron pour qu'ils ſoient bien blancs ; quand ils ſont marinés, égouttez-les, couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à la broche ; qu'ils ſoient cuits bien blancs.

Faites une ſauſſe avec de la poirée crue, du verd de ciboule, que vous lavez & hachez groſſiérement ; pilez enſuite l'un & l'autre dans un mortier ; paſſez-les dans un linge ou dans une étamine pour en tirer l'eau & le ſuc que vous ferez bouillir dans une caſſerole ; en bouillant il ſe forme deſſus une écume que vous retirez. Faites enſuite une ſauſſe comme pour les aſperges, délayez-y ce verd ; dreſſez vos poulets dans un plat, la ſauſſe par-deſſus, & ſervez chaudement pour Entrée.

Poulets farcis à la ſauſſe blanche hachée, à la broche.

Farciſſez vos poulets entre chair & peau & dans le corps, une barde ſur l'eſtomac, & les mettez à la broche envelopés de papier ; pendant qu'ils cuiſent, paſſez avec du beurre dans une caſſerole champignons, mouſſerons,

foies gras hachés; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboules hachées, moüillez de bon boüillon; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crême; dressez les poulets dans un plat sans bardes & sans papier, une sauſſe hachée par-dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Sauſſe* la manière de faire la sauſſe hachée.)

Poulets aux foies à la broche.

Farcissez vos poulets sur l'estomac entre chair & peau avec leurs foies, jambon, lard, persil, ciboule; le tout bien haché, tant soit peu de basilic, sel, poivre, fines herbes, deux jaunes d'œufs cruds; quand ils sont farcis arrêtez la peau aux deux bouts des ailes, passez-y une petite brochette, ou bien les cousez; passez une brochette au travers des cuisses & les attachez à la broche enveloppés de bardes de lard & de feüilles de papier. Quand ils sont cuits dressez-les dans un plat, un coulis clair de veau & de jambon par-dessus & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre. (Voyez au mot *jambon* la manière de faire ce coulis.)

Poulets à la ſauſſe du Brochet, à la broche.

Epluchez des poulets gras, & les vuidez proprement; faites une farce avec un ris de veau, & une tetine de veau blanchie, un peu de jambon, quelques champignons, persil & ciboules hachés, tant soit peu de fines herbes; assaisonnez de poivre & de sel, un peu de fines épices, deux à trois jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême; hachez le tout ensemble, farcissez-en les poulets, & les arrêtez par les deux bouts; passez une brochette au travers des truffes, & les attachez à la broche; enveloppez-les de bardes de lard, par-dessus des feüilles de papier; mettez-les cuire à petit feu; coupez par

tranches une livre & demie de roüelle de veau, avec un morceau de jambon; garnissez le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carotes & de panais; couvrez la casserole & la mettez suer à petit feu; lorsqu'il est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu, une pincée de farine; remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau; vuidez un brochet, écaillez, lavez, essuyez, & le coupez par morceaux; mettez-le dans la casserole où est le coulis, faites-lui faire trois ou quatre tours sur le fourneau; moüillez-le moitié jus, moitié boüillon: assaisonnez de sel, de poivre de deux ou trois clous, tant soit peu de basilic, un peu de laurier, du persil, deux ou trois ciboules entières, des champignons, & des trufes coupées; mettez-y la croûte de dessus d'un petit pain, & deux verres de vin de Champagne ou autre vin blanc que vous ferez boüillir; avant de l'y mettre faites mitonner le tout ensemble; étant cuit & diminué à propos, passez-le dans une étamine; ne faites que le presser; & ne le point passer, comme un coulis; si la sausse n'est pas assez liée mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la mettez sur des cendres chaudes. Les poulets étant cuits, tirez-les de la broche, débardez-les, dressez-les proprement dans le plat que vous voulez servir; jettez la sausse du brochet dessus, & servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Poulets à la sausse de Carpe, à la broche.

Habillez des poulets gras, & les farcissez de la même manière que les poulets à la sausse au brochet; étant farcis, passez une brochette au travers des cuisses, & les attachez à la broche; envelopez-les d'une barde de lard & d'une

feuille de papier par-dessus ; mettez-les cuire à petit feu; étant cuits tirez-les & les débardez ; dressez-les proprement dans un plat ; jettez-y dessus une sausse à la carpe. (Voyez *Faisan* à la sausse à la carpe.)

Poulets en hatelettes, à la broche.

Dépecez de bons poulets, comme pour une fricassée ; ôtez-en la peau, & les mettez dans une casserole, avec lard fondu & bon beurre ; assaisonnez-les de sel, poivre, clous, champignons, persil & ciboule hachée, une gousse d'ail, une feuille de laurier ; mettez la casserole sur un fourneau pour les faire échauffer & fondre le beurre ; tirez la casserole du feu, & les laissez mariner pour qu'ils prennent du goût ; puis embrochez-les dans une hatelette, & l'attachez sur une broche pour les faire rôtir. Il faut les arroser avec leur assaisonnement, les faire cuire à feu clair & vif ; étant presque cuits, pannez-les d'une mie de pain bien fine ; & ayant pris belle couleur, dressez-les dans un plat, & les servez avec un petit jus dessous pour Entrée.

Poulets en vilain, à la broche.

Plumez trois bons poulets, vuidez-les, ôtez leur proprement le brichet de l'estomac sans gâter la peau ; troussez-les & les passez dans du lard fondu ; piquez-les en trois rangs sur les côtes seulement ; que le milieu de l'estomac soit piqué de persil ; faites-les cuire à la broche ; étant cuits ayez un bon salpicon, mettez-le dans le corps des poulets, en les ouvrant proprement sur l'estomac ; en y mettant ce salpicon, prenez garde que la sausse ne gâte le persil, qui doit être beau & verd ; pour cet effet en cuisant, il faut les arroser avec du saindoux, & pour fermer l'ouverture qu'on y a faite sur l'estomac on y met un morceau de

jambon long, comme le petit doigt. Vous les dressez, & les servez pour Entrée.

Poulets gras au blanc manger, à la broche.

Prenez deux ou trois poulets gras, suivant les plats d'Entrée, que vous voulez servir, dessossez-lés comme les poulardes au blanc manger, & les servez avec un coulis. (Voyez *Poulardes* au blanc manger.)

Poulets gras aux petits œufs, à la broche.

Flambez deux poulets d'égale grosseur, farcissez-les avec leurs foies, lard rapé, persil, ciboule, champignons hachés, & liez de trois jaunes d'œufs, sel, poivre : faites-les cuire à la broche, envelopez de lard & de papier; faites suer une tranche de jambon, moüillée avec du boüillon, & du coulis; faites-le boüillir, dégraissez-le, & le passez au tamis; faites durcir six œufs; hachez-en les jaunes sur un linge blanc, mettez-les dans l'essence avec de bon beurre frais; faites lier la sausse sur le feu, sans qu'elle boüille, mettez-y un peu de gros poivre & servez dessus les poulets.

Poulets accompagnés, à la broche.

Les poulets accompagnés à la broche s'accommodent de même que les poulardes accompagnées à la broche. Voyez-y.

Poulets aux jus de Canards, à la broche.

Faites cuire deux poulets à la broche, étant cuits levez-en les ailes, les cuisses, les reins & l'estomac; arrangez-les dans un plat, & les tenez chaudement. Ayez deux canards cuits à la broche un peu verds, ficelez-les, jettez-y sel & gros poivre; pressez-les sur les poulets, pour en avoir le jus, jus d'orange, gros poivre, & servez de bon goût.

Poulets mincés au Lapreau, à la broche.

Otez l'estomac de vos poulets, levez de vos lapreaux les filets des reins; ôtez-en les

filandres, mincez-les comme pour des bresoles, & les marinez à l'huile, avec toutes sortes de fines herbes, hachées, assaisonnées. Quand cela a pris goût, mettez dans les poulets ce qu'il en faut; troussez-les pour les mettre à la broche, & les dressez dans un plat, avec une sausse dessous, telle que vous voudrez, & servez.

Les cuisses de lapreau servent à ce que l'on veut; les dindons de même, les poulets aux mincés de perdreaux & faisans de même.

Poulets gras à la broche, à la sausse au vin de Champagne.

Flambez deux poulets d'égale grosseur, vuidez-les & les farcissez de leurs foies, lard rapé, persil, ciboule, champignons hachés; cousez-les & les faites revenir dans de la graisse; faites-les cuire à la broche, envelopés de lard & de papier; mettez suer une tranche de jambon. Quand elle est attachée, moüillez-la d'une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous aurez fait boüillir, & écumer auparavant; faites-la boüillir & réduire à un quart; passez la sausse & la marbrez d'un peu de coulis, environ deux cuillerées à bouche; mettez un peu de persil blanchi & haché, que la sausse soit d'un bon goût, & servez dessus les poulets.

Autre façon.

Faites cuire des poulets gras à la broche, comme ci-devant; marquez une casserole avec une tranche de veau & de jambon, oignons, carotes; faites-les suer, & un peu attacher, & les moüillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne; boüillie & écumée, mettez-y du coulis, un peu de boüillon, un bouquet; faites boüillir la sausse pendant deux heures à petit feu, dégraissez-la, & la passez au ta-

mis; étant prêt à servir, mettez dedans du beurre frais, du poivre concassé; liez la sausse sans qu'elle boüille, & servez dessus les poulets.

Poulets gras à la broche, au verjus de grains.

Flamblez & farcissez de leurs foies deux poulets; faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier; prenez du verjus de grain, par grapillons, trois ou quatre grains; faites-les blanchir un instant, retirez-les dans de l'eau fraîche, & les mettez égoutter sur un tamis; mettez-les ensuite dans une bonne essence, avec de bon beurre. Quand vous êtes prêt à servir, faites lier la sausse sur le feu, & servez dessus les Poulets.

Poulets à la broche, à la ravigote.

Flambez deux poulets gras d'égale grosseur; farcissez-les avec leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre; liez de deux jaunes d'œufs; faites blanchir du baume, de l'estragon; hachez-les avec de la civette, pimprenelle, cerfeuil, que le tout soit haché très-fin; mettez de chaque sorte suivant leur force, que le tout ensemble fasse deux pincées; mettez-les dans une bonne essence claire, ayez de bon beurre, un jus de citron, sel, gros poivre; faites lier la sausse sans qu'elle boüille, & servez dessous les poulets.

Poulets robins, à la broche.

Flambez & vuidez deux petits poulets gras d'égale grosseur; ôtez les os de l'estomac; détachez la peau de la chair avec les doigts; mettez-y partout du lard rapé avec beaucoup de trufes hachées comme en poussiere, un peu de sel, gros poivre. Quand ils sont farcis dans le corps & dessous la peau, ficelez-les, & troussez les pates en long; faites les refaire avec

du beurre, & cuire à la broche, envelopés de lard & de papier; prenez des trufes hachées, faites-les cuire avec une tranche de jambon, un bouquet, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis. Quand la sauce est cuite & de bon goût, on ôte le bouquet & le jambon, & on sert dessus les poulets.

Poulets gras à la broche, à l'Angloise.

On fait des poulets gras à l'angloise de la même manière que les poulardes à la broche à l'angloise, & on les sert de même. (Voyez *Poulardes* à la broche à l'angloise.)

Poulets à l'angloise, à la broche, d'une autre manière.

Plumez & vuidez des poulets; farcissez-les de beurre, assaisonnez de sel, fines herbes, persil, & ciboules hachées, entre la peau & la chair; mettez-les à la broche & en cuisant farinez-les, ensorte qu'il se fasse comme une pâte; étant cuits poudrez-les de chapelure de pain séchée, mise en poudre & passée au tamis; faites-leur prendre quelques tours de broche pour leur donner couleur; faites une sauce de ciboulete ou d'échalotte au jus; dressez les poulets dans un plat avec la sauce & les servez.

Poulets gras à l'Allemande, à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets gras d'égale grosseur; faites-les cuire à la broche, envelopés de lard & de papier; servez-les avec une sauce à l'Allemande. Vous prenez deux foies gras que vous faites blanchir; hachez-les avec capres, anchois, persil blanchi; mettez le tout haché très-fin dans une casserole, avec du beurre frais, une bonne essence claire, le jus d'un citron, sel, gros poivre; faites lier la sauce, sur le feu, sans qu'elle bouille, qu'elle soit d'un bon goût, & servez dessus les poulets.

Poulets à la Choisy, à la broche.

Faites blanchir deux foies gras, coupez en dez des trufes, des petits oignons blancs cuits à moitié ; faites mariner le tout avec de l'huile fine, & toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre ; prenez deux poulets à la Reine, flambez-les, desséchez l'estomac, remplissez-les de ce que vous avez mariné, troussez-les & les faites refaire avec du beurre ; faites-les ensuite cuire à la broche envelopés de lard & de papier. Quand ils sont cuits à propos, servez dessous une sausse à l'Espagnole.

Poulets à la Danzic, à la broche.

Flambez, vuidez & farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine ; faites-les refaire dans du beurre & cuire à la broche, envelopés de lard & du papier ; quand ils sont cuits à propos servez-les avec un ragoût fait de cette façon ; feites blanchir & cuire avec du boüillon des carotes, panais, petits oignons blancs, passez des champignons coupés en dés avec des trufes, un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, moüillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction du boüillon ; faites bouillir le ragoût à petit feu, & le dégraissez ; quand il est cuit, la sausse réduite à propos, ôtez le bouquet, & le jambon, mettez dedans les carotes, panais, petits oignons, olives, cornichons blanchis ; assaisonnez le ragoût, de bon goût & servez autour des poulets.

Poulets à la Cracovie, à la broche.

Epluchez, vuidez, piquez de moyen lard ; moitié anchois, & moitié lard des poulets de grain ; le tout bien assaisonné de fines épices & fines herbes ; faites une petite farce, composée du foie des poulets, lard blanchi, trufes vertes, fines herbes ; fines épices, deux jaunes

d'œufs, le tout bien haché, & de bon goût: Emplissez les poulets, mettez-les cuire à la broche; étant plus qu'à moitié cuits, ayez une pelle rouge, sur laquelle vous mettrez des bardes de lard; laissez dégoutter sur les poulets; prenez garde qu'ils ne noircissent; servez-les avec une rémolade chaude.

Poulets rouges, ou à la Bavaroise à la broche.

Plumez & vuidez trois bons poulets; faites cuire un cent d'écrevisses dans l'eau. (Voyez à *Ecrevisses* de quelle façon se fait ce ragoût.) Etant froid détachez la peau des poulets avec les doigts le plus adroitement que vous pourrez, sans la percer; prenez du beurre d'écrevisses, maniez-le pour en mettre entre cuir & chair autour des poulets; mettez-en aussi dans le corps, & les frotez de ce qui vous reste de beurre d'écrevisses; bardez-les, & les envelopez de papier, & les faites cuire à la broche; étant cuits, tirez-les & les débardez; dressez-les dans un plat, & les servez avec un ragoût de champignons, queuës & œufs d'écrevisses à l'essence de jambon, & jus de citron pour Entrée.

Poulets gras à l'Espagnole, à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets d'égale grosseur; faites-les cuire à la broche, envelopés de lard & de papier, & les servez à l'Espagnole. (Voyez *Sausse à l'Espagnole.*)

Poulets à la Génoise, à la broche.

Habillez deux poulets gras; faites une farce de foies gras, lard rapé, fines herbes, sel & poivre, que vous mettrez dans le corps des poulets; passez-les dans du lard fondu; étant passés, laissez-les refroidir; piquez-les de persil, & les mettez cuire à la broche; arrosez-les de sain-doux, pour que le persil soit bien verd; étant cuits, dressez-les dans un plat, & les servez

avec une essence de jambon dessous pour Entrée.

Poulets à la Hollandoise, à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets gras, & les faites cuire à la broche; prenez trois pains de beurre de Vambre, ou la même quantité d'autre excellent beurre; maniez-en une partie avec de la farine, mettez avec de bon boüillon une bonne pincée de persil blanchi haché, du jus de citron, du sel & gros poivre; faites lier la sausse & servez sur les poulets.

Poulets à l'Italienne, à la broche.

Après avoir plumé, vuidé & troussé les poulets, on les farcit d'une bonne farce, & on les met cuire à la broche avec une barde de lard sur l'estomac. Pendant qu'ils cuisent, on fait un ragoût de trufes, mousserons & champignons, qu'on passe à l'huile, & qu'on moüille d'un bon verre de vin. On y met des capres & un anchois.; quand le ragoût est cuit on ôte l'huile le plus qu'on peut : on y met un coulis de veau & de jambon pour lier le ragoût; les poulets étant cuits, on les dresse dans un plat avec le ragoût par-dessus, & on les sert.

Poulets à l'Ivernoise, à la broche.

Vous avez des poulets cuits à la broche à l'ordinaire, que vous dressez dans leur plat, & vous avez un ragoût de panais, carotes, champignons, trufes, petits oignons, olives, cornichons; faites cuire ces racines dans du boüillon; étant cuites, retirez-les, servez du boüillon lié d'une essence de jambon légére, vin de Champagne en réduction; jettez le tout ensemble & masquez les poulets.

Poulets à la sausse du Roi, ou au citron, à la broche.

Farcissez deux poulets dans le corps d'une bonne farce de chair de lapins & foies, lard,

graisse de veau & de bœuf blanchis, capres & anchois, le tout assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; passez ensuite les poulets dans une casserole avec beurre & lard fondu; étant refaits tirez-les de la casserole, & les laissez refroidir; bardez-les & les faites cuire à la broche; faites une sausse avec du jus, coulis, du beurre, poivre concassé, sel, muscade, & un citron pelé & coupé par tranches; les poulets étant cuits, tirez-les de la broche, dressez-les dans un plat, jettez votre sausse dessus, & servez pour Entrée. Il ne faut point que la sausse boüille.

Poulets gras à la Reine, au beurre, à la broche.

Flambez, vuidez, & farcissez d'une farce fine trois petits poulets à la Reine; prenez du blanc de volaille cuite à la broche, hachez-le très-fin, mettez-les avec du lard rapé, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre; liez de quatre jaunes d'œufs; farcissez le corps des poulets; cousez-les, faites-les refaire dans de la graisse, & les faites cuire, à petit feu à la broche, envelopés de lard & de papier; ayez une bonne essence, & y mettez dedans un bon morceau de beurre un peu de gros poivre, la moitié d'un jus de citron; faites lier la sausse, sans qu'elle boüille, & servez dessus les poulets.

Poulets à la broche, à la Reine, à la chia.

Farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, lard rapé liés de jaunes d'œufs; laissez les pates aux poulets; quand ils sont farcis ficelez-les; faites-les revenir dans de la graisse; & les faites cuire à la broche, envelopés de lard & de papier, & les servez avec un ragoût à la chia; prenez de la chia & la coupez par tranches, mettez-la dans de l'eau boüillante;

ne la laissez point boüillir, & la mettez ensuite dans de l'eau fraîche; retirez-la & la faites égoutter. Vous avez une bonne essence; faites-la chauffer dedans, sans qu'elle boüille, & servez dessus les poulets.

Poulets pannés à la Sultanne, à la broche.

Flambez, vuidez & farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine, joignez-y lard rapé, persil, ciboules, champignons, deux rocamboles, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites revenir les poulets sur le feu avec du beurre, une feüille de laurier; faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier. Quand ils sont presque cuits, ôtez le papier & le lard, arrosez-les avec le beurre où vous les avez passés; pannez-les de belle couleur, & les servez avec une sausse à la Sultane.

Poulets en fricassée, au vin de Champagne.

Vuidez & ôtez la peau de vos poulets; coupez les pates au-dessus du joint, & les petits bouts des ailes; levez les cuisses; donnez un coup de couteau, qui casse l'os du bout du pilon de la cuisse, & en ôtez l'os; mettez la cuisse dans de l'eau; levez les ailes & l'estomac. Nettoyez le reste de la carcasse, en coupant tout le tour; lavez les poulets en deux ou trois eaux, & les faites blanchir sur un fourneau; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les nettoyez proprement sur un tamis ou sur un plat; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & un morceau de beurre & un bouquet, un oignon piqué de deux ou trois clous, de petits champignons, quelques trufes coupées par tranches, &des crêtes assaisonnées de sel & de poivre. Passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, poudrez-le d'un peu de farine, & faites faire deux ou trois tours sur le fourneau & le moüillez d'un

peu de bouillon ; faites bouillir deux verres de vin de Champagne ; mettez-les dans la fricassée ; faites cuire à petit feu ; délayez trois à quatre jaunes d'œufs, d'un peu de jus de veau, avec un peu de persil haché ; la fricassée étant cuite & diminuée à propos, liez-la de la liaison que vous avez preparée d'œufs & de jus de veau. Etant liée à propos, voyez si elle est de bon goût ; dressez-la proprement, & la servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets en fricassée.

Coupez les poulets de la même maniere que les poulets ci-dessus ; lavez-les & les faites blanchir sur le fourneau ; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les mettez égoutter sur un tamis ou sur un plat ; passez les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu, & de beurre frais, & un bouquet de fines herbes, un oignon piqué de clous, des crêtes, ris de veau, champignons & quelques trufes ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y un peu de farine, & lui faites faire deux ou trois tours sur le fourneau ; mouillez moitié bouillon & moitié eau ; laissez cuire à petit feu ; faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, avec de la crême de lait, & la délayez bien ; mettez-y un peu de persil haché. La fricassée étant cuite & diminuée à propos liez-la sur le fourneau, avec la liaison que vous avez preparée d'œufs & de crême. Etant liée, voyez si elle est de bon goût, & la dressez promptement dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée & Hors-d'œuvres.

Quand on veut la servir au verjus, on fait la liaison au lieu de crême on y met du verjus.

Poulets en fricassée, à la Provençale.

Plumez & vuidez vos poulets ; coupez-les à l'ordinaire ; mettez-les un peu tremper dans de l'eau fraîche, & les faites égoutter. Mettez dans une casserole de bonne huile d'olives avec autant de bon beurre, champignons, un paquet de persil, ciboules, trois clous de girofle, une demi-feüille de laurier, une gousse d'ail, un peu de thim & de basilic ; passez les poulets dedans avec sel & poivre ; étant passés poudrez-les de farine, & les moüillez d'eau boüillante ; laissez-les cuire. Quand ils le seront, liez la sausse de trois jaunes d'œufs qu'on délaye avec un peu de sausse de la fricassée ; mettez-y un peu de muscade, & une bonne poignée de persil haché très-menu, ensorte que cela rende la fricassée verte. Etant de bon goût, dressez-la dans un plat, & servez avec un jus de citron pour Entrée.

Fricassée de poulets à la crême, aux mousserons.

Accommodez vos poulets, comme ci-devant, mettez-les dans une casserole, avec bon beurre, sel, un bouquet, des mousserons. Etouffez-les sur des cendres chaudes. L'eau des mousserons, le beurre & le jus de poulets suffisent pour les faire cuire. Pour les finir, mettez-y un demi-setier de crême avec la moitié d'un pain de beurre manié, point de vinaigre, ni rien de semblable.

Poulets en fricassée, aux petits pois.

Otez la peau d'un bon poulet; levez-en les membres ; parez l'abbatis ; mettez le tout dans l'eau, faites-le dégorger & le passez après l'avoir égoutté, avec un bon morceau de beurre, un bouquet, un litron de petits pois fins ; fingez-les & les moüillez de boüillon ; quand ils sont cuits, liez-les avec de la crême, & des jaunes d'œufs.

Une autre fois si on veut les servir au roux, après les avoir singés légèrement, on y met du jus & du boüillon, on les lie de coulis sans les dégraisser. On y peut mettre gros comme une noix de sucre.

Giblote de poulets.

Vos poulets épluchés, refaits & troussés en poule, coupez-les en quatre ; passez-les sur le feu avec leurs abbatis, un bouquet & de petits oignons blancs ; singez-les, moüillez-les avec du jus de veau & du vin de Champagne. Faites cuire à petit feu, dégraissez un blanc de veau en finissant, quelques câpres, la moitié d'un anchois bien haché, & servez.

Giblote de poulets aux trufes.

Faites-la comme la précédente, excepté qu'au lieu d'anchois, vous y mettez des trufes. Elle se fait de même aux morilles.

Poulets à l'Angloise.

Farcissez le corps de vos poulets, comme les poulets à l'Angloise, à la broche ; Troussez-les & les liez d'une ficelle, pour que la farce ne sorte point ; ensuite, faites-les cuire proprement dans l'eau boüillante avec deux ou trois foies, évitant de les faire trop cuire. Faites une sausse blanche avec de bon beurre, une poignée de persil blanchi & haché ; écrasez les foies bouillis dans la sausse avec quatre jaunes d'œufs durs hachés ; assaisonnez de sel, poivre concassé & muscade ; ajoûtez-y un peu de capres, & anchois hachés, un peu de fines herbes & une échalote ; liez d'un peu de coulis ; dressez les poulets dans un plat ; mettez la sausse dessus, & servez avec un jus de citron, ou un filet de vinaigre, pour Entrée.

Poulets à la Barbarie.

Troussez des poulets de grain, & les battez avec le rouleau pour leur casser les os. Faites

une farce fine bien assaisonnée pour mettre dedans le corps des poulets. Faites-les cuire dans du lait, avec toutes sortes d'herbes fines & bon assoisonnement. Il ne les faut mettre dans le lait que quand ils boüillent ; & quand ils sont bien cuits on les retire, on les panne, on les fait griller sur la braise, & on les sert avec une rémolade.

Poulets depecés & frits.

Vuidez & coupez trois bons poulets en six morceaux pour les mariner. Faites fondre dans une casserole un peu de lard rapé & du beurre frais ; mettez-y des champignons, persil, ciboules, échalotes, fines herbes, sel, poivre & muscade. Mettez dedans les morceaux de poulets avec une tranche de jambon & les faites cuire feu dessus & dessous, & bien couverts. Quand les poulets seront cuits, tirez-les & les faites égoutter ; trempez-les ensuite dans des œufs battus, & les pannez d'une mie de pain bien blanche, & les faites frire dans du sain-doux ; étant frits de belle couleur, tirez-les & les laissez égoutter, pour les servir avec persil frit en Entrée.

Poulets en ragoût.

Coupez par moitié des poulets mortifiés, lardez-les de gros lard & les passez au roux dans la casserole, avec lard fondu, bon beurre, un peu de farine frite. Cela fait, mettez un peu de bon boüillon, un bouquet de fines herbes, des champignons, des trufes, & autre chose de cette nature, sel, poivre, le tout accompagné de bon goût. Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau. Etant bien cuit, & la sausse liée, comme il faut, dressez vos poulets dans un plat, & les servez pour Entrée, garnis de foies gras rôtis ou de persil frit.

Poulets communs à la poële

Flambez deux poulets, vuidez-les, & les ap-

platissez avec un couperet. Foncez une casserole de veau & de jambon, faites fondre du lard, passez-le au tamis; mettez dedans, persil, ciboule, champignons hachés; faites-les revenir sur le feu; mettez ces poulets ensuite dans la casserole; foncez de veau & de jambon, l'estomac en dessous, le lard & les fines herbes dessus. Couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise; Quand ils seront cuits vous retirerez les poulets; mettez du coulis dans la casserole, & la mettez boüillir sur un fourneau; dégraissez-le; quand la sausse est bien dégraissée, passez-la au tamis, & servez sur les poulets avec un jus de citron.

Filets de poulets à la Grammont.

Flambez deux poulets gras; levez-en les ailes & le blanc à crud; mincez-les comme des bresolles; servez-vous des cuisses pour faire une Entrée. Faites mariner les filets avec de l'huile, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre. Faites six petites caisses de papier, mettez dedans les filets avec leur marinade. Faites-les cuire entre deux plats, feu dessus & dessous Quand ils sont cuits, égouttez-les de leur graisse; mettez dans chaque cuisse une cuillerée de sausse au vin de Champagne.

Poulets à la braise.

Epluchez & vuidez proprement des poulets gras; troussez-les & les faites refaire; piquez-les de gros lard assaisonné, & de lardons de jambon. Etant piqués, ficelez-les; garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues, & du même assaisonnement que les autres braises; arrangez les poulets dans la marmite l'estomac en-dessous & les assaisonnez dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de bœuf, de bardes de lard; fermez la marmite de son couvercle, & les

mettez cuire feu dessus & dessous. Faites un ragoût de ris de veau coupé en morceaux, de crêtes, de lard fondu, d'un bouquet, de champignons, de trufes coupées par tranches. Assaisonnez de sel, de poivre; mouillez de jus; quand il est cuit, tirez les poulets de la marmite, faites-les égoutter, & les mettez dans la casserole, où est le ragoût. Lorsqu'on est prêt à servir, tirez les poulets, & deficelez pour les dresser proprement dans le plat que vous voulez servir. Si le ragoût est de bon goût & bien dégraissé, jettez-le sur les poulets, & les servez chaudement pour Entrée.

On sert les poulets à la braise avec un ragoût d'écrevisses. Voyez *Ecrevisses*. Une autre fois avec un ragoût d'huîtres, voyez *Huîtres*. On en peut servir avec un ragoût de moules; voyez *Moules*, & avec toutes sortes de ragoûts de légumes; voyez sous leurs articles particuliers.

Poulets gras au parmesan.

Vuidez & troussez, comme pour boüillir, deux bons poulets gras; farcissez-les dans le corps & entre cuir & chair, d'une bonne farce bien assaisonnée; foncez une casserole de bardes de lard, de jambon & de tranches de veau battues; mettez vos poulets dessus; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, & les couvrez comme dessous; fermez la casserole de son couvercle, & les faites cuire doucement à la braise, feu dessus & dessous, sans les moüiller. Etant cuits, tirez les, & les dressez dans un plat; arrosez-les du jus de la braise, & les poudrez bien de parmesan rapé; faites-leur prendre couleur au four, ou sous un couvercle, & les servez avec une ravigote froide ou essence de jambon dessous pour Entrée.

Poulets gras en matelote.

Flambez, vuidez & coupez en quatre deux

poulets gras ; faites-les cuire dans une braiſe avec boüillon, racines, oignons, un bouquet, une pointe d'ail, ſel, & poivre. Quand ils ſont cuits, retirez-les de leur braiſe, & les ſervez avec un ragoût de panais & de carotes.

Poulets aux poires.

Flambez, & deſoſſez à fort fait deux poulets gras, ne laiſſez que les pates ; prenez un ris de veau blanchi, du jambon crud, du lard, des champignons ; maniez le tout avec du lard rapé, toutes ſortes de fines herbes hachées ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; mettez de ce ſalpicon, ſur chaque moitié de poulets, donnez-leur la forme d'une poire, la pate du poulet ſert de queuë, en la coupant par la moitié. Ficelez-les pour les tenir en état ; faites-les cuire dans une bonne braiſe, foncez de tranches de veau. Envelopez chaque poire de bardes de lard. Moüillez de boüillon, ajoûtez un verre de vin de Champagne, tranches de citron, ſel, un bouquet, poivre ; faites cuire à petit feu ; quand les poulets ſont cuits retirez-les ; prenez garde de les rompre ; paſſez la braiſe au tamis ; dégraiſſez-la, faites-la réduire ſur le feu ; mettez y un peu de coulis. Goutez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez deſſus les poulets.

Poulets à la Baubour.

Levez les ailes & les blancs de vos poulets ; à crud ; mincez comme pour faire des breſolles ; mettez-les mariner à l'huile avec fines herbes hachées. Faites ſix caiſſes en entier de papier ; humectez d'huile par tout ; mettez vos filets dedans, & les mettez cuire entre deux plats, feu deſſus & deſſous. Etant cuits, mettez dans chaque caiſſe une cuillerée de ſauſſe à la carpe, & ſervez.

Poulets à caracalacat.

Desossez des poulets gras, & les emplissez de trufes, foies gras & petits oignons cuits; étant farcis, passez-les à l'huile & citron: faites-les griller dans une caisse de papier huilé, avec des bardes de lard dessus & dessous, pour qu'ils soient blancs. Etant cuits servez-les avec une sausse perlée, ou autre sausse piquante.

Poulets à la roulette aux écrevisses.

Flambez deux moyens poulets gras; fendez-les par le dos pour les desosser à forfait; remplissez-les d'un salpicon; coupez en dés, lard, champignons, jambon, le tout manié, avec du lard rapé, fines herbes hachées; assaisonnez de sel, gros poivre; remplissez-en les poulets; cousez-les & les arrondissez, comme une boule; enveloppez les de bardes de lard & de morceaux d'étamine; faites-les cuire dans une bonne braise bien nourrie, à petit feu. Quand ils sont cuits retirez-les de l'étamine; ôtez les bardes de lard, les ficelles après les avoir essuyez de leur braise; servez-les avec un ragoût aux queuës & coulis d'écrevisses.

Poulets mignons aux cornichons.

Flambez, vuidez & desossez entiérement trois bons petits poulets gras; remplissez-les d'une bonne farce hachée, du blanc de volaille cuite; pilez de la tétine de veau & lard blanchi; mettez avec persil, ciboules, champignons; pilez le tout ensemble; mettez de la mie de pain dessechée dans de la crême, sel, poivre, & liez de cinq jaunes d'œufs; mettez la farce dans les poulets; arrondissez-les; cousez-les, que les pates & les ailes tiennent ensemble, pour que les poulets soient ronds. Enveloppez chaque poulet avec des bardes de lard, & d'un morceau d'étamine bien ficelée; faites-les cuire dans une braise avec du bouillon, sel, poivre,

un bouquet, racines, oignons, girofle. Quand ils sont cuits, retirez-les de la braise ; ôtez l'étamine, la barde de lard, & la ficelle avec quoi ils sont cousus ; essuyez-les avec un linge blanc un peu fort, pour en faire sortir la graisse. Prenez garde de les rompre, & servez autour un ragoût de cornichons.

Poulets à la Sicilienne.

Habillez des poulets gras & les desossez promptement ; piquez-les de gros lard, & les mettez cuire à la braise, ou à la cendre. Quand ils sont cuits, servez-les à la ciboulette frisée au jus de veau. On peut aussi mettre des épinars dessous à l'allemande, ou bien des pointes d'asperges au gros poivre, ou bien de l'oseille aux petits œufs. Il faut que les poulets soient cuits & de bon goût.

Poulets accompagnés.

Les poulets gras accompagnés se font de la même manière que les poulardes accompagnées. Voyez *Poulardes accompagnées.*

Poulets à la Romaine.

Flambez, vuidez deux moyens poulets gras ; troussez les pates en dedans ; bardez-les ensuite de gros lard & jambon ; faites-les refaire & rasorer avec du lard fondu. Foncez une casserole de tranches de veau, couvrez de bardes de lard ; faites-les suer une demi-heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne ; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet ; faites-les cuire à petit feu ; quand ils sont cuits dressez-les dans le plat que vous devez servir ; passez la sausse de leur cuisson, & la dégraissez : pressez-y un jus de citron, & servez dessus les poulets.

Poulets aux œufs, à la Barbarine.

Faites refaire dans l'huile deux poulets gras aux œufs ; essuyez-les & les laissez refroidir : ayez des tranches de trufes, de foies gras, des petit-lard cuit aux trois quarts, des filets d'oignons ; passez un peu dans du beurre ou dans du lard fondu le tout assaisonné de sel, poivre, basilic, persil, ciboule, lard rapé & deux jaunes d'œufs ; levez les cuisses & les ailes de vos poulets & y mettez de cette farce, le reste dans le corps, coupé en petits dés, avec une farce de moëlle de bœuf, foies gras & trufes hachées. Faites reprendre à vos poulets leur premiere figure, enveloppez-les de bardes de lard & de papier battu, & les faites cuire à la broche.

Pour la sauffe foncez une petite marmite de tranches d'oignons, zests de carotes & de panais, deux bardes de lard, quelques morceaux de roüelle de veau, un poulet coupé en quatre, avec sel, poivre, clous, un peu de basilic, quelques racines de persil, une cuillerée d'huile, un peu de boüillon ; la marmite bien bouchée, faites suér sur des cendres chaudes pendant deux heures ; passez le jus au tamis & dégraissez ; mettez-y de bon beurre manié avec un peu de farine, quelques échalotes hachées & blanchies dans du boüillon ; que la sauffe ait un peu de consistance, & servez sous vos poulets pour Entrée.

Poulets au Wastrefriche.

Coupez vos poulets par membres ou par quartiers ; faites-les revenir dans du boüillon & un morceau de beurre ; foncez une casserole de bardes légeres de lard ; mettez-y de la racine de persil bien épluchée & blanchie, quelques paquets de persil verd ; arrangez vos poulets dessus, recouvrez de bardes de veau, un bou-

quet, une tranche de jambon, sel, poivre; faites suer pendant une demi-heure; moüillez de quintessence ou restaurant, & achevez de faire cuire; dressez vos poulets sur un plat, ensuite la racine & les paquets de persil; faites réduire la cuisson au point d'une sausse, jettez-la sur vos poulets, & servez pour Entrée.

Poulets au verd-pré.

Coupez-les en quatre, faites-les cuire dans des bardes de lard, sur des cendres chaudes; égouttez & servez dessus une sausse au verd-pré. (Voyez au mot *Sausse.*)

Poulets à la vestale.

Farcissez-les, troussez-les en dindonneaux cuits à la broche avec une farce fondant dans le corps; quand ils sont cuits, servez dessous une sausse à la vestale. (Voyez au mot *Sausse.*)

Poulets fourés.

Ce sont de petits poussins troussés en poule, & bien enfermés dans des noix de veau; piquez les fricandeaux & finissez de même.

Poulets au beurre verd.

Mettez dans le corps un petit morceau de beurre manié dans de petites herbes ou une farce légere & délicate, & les faites cuire à la broche bien blancs; faites du beurre verd comme on va le dire.

Otez les cotons d'une poignée de poirée que vous avez fait blanchir; ajoûtez-y une pincée de persil, le tout blanchi; mettez-le à l'eau fraiche; hachez-le ensuite & le pilez; faites fondre une demi-livre de beurre frais battu, & y mettez votre verd; faites un peu mitonner; passez à l'étamine à force de bras, & laissez refroidir; mettez ce que vous voudrez de votre beurre, dans deux verres de réduction; dressez vos poulets, la sausse dessus ou dessous & servez pour Entrée.

Toute sorte de volaille blanche peut se mettre à cette sausse.

Poulets à la daube.

Lardez de moien lard vos poulets ; assaisonnez de sel, gros poivre, clous de girofle, laurier, ciboules, citron verd ; envelopez-les d'une serviette, & les empotez ainsi avec du boüillon & du vin blanc ; laissez bien boüillir le tout lorsque le boüillon est consommé, & qu'on juge, qu'il est cuit, laissez refroidir à demi, puis retirez & servez au sec sur une serviette blanche, & pour Entremets.

Poulets glacés de parmesan.

Flambez, vuidez & troussez en poule deux poulets gras ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, applatissez les poulets, & les mettez sur les tranches de veau, l'estomac en dessous ; assaisonnez les d'un peu de poivre, d'un bouquet de persil, ciboule, girofle, une petite pointe d'ail ; mettez du lard fondu ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braise. Quand ils sont cuits retirez-les de leur sausse ; dégraissez la sausse, ajoutez-y un peu de coulis, passez au tamis ; mettez dans le plat que vous devez servir un peu de sausse, les poulets du parmesan par-dessus ; mettez le plat sur un fourneau à petit feu, un couvercle de tourtiere par-dessus avec du feu pour les glacer, & servez à courte sausse.

Poulets glacés aux Epinars.

Piquez deux poulets gras, & les faites cuire en fricandeau ; faites blanchir des épinars ; pressez-les de leur eau, & les passez avec un morceau de beurre & une tranche de jambon qui aura sué ; moüillez de jus & de coulis ; quand les épinars sont cuits, assaisonnez de bon goût, la sausse courte ; glacez les poulets, & les servez sur les épinars.

Poulets gras de desserte, glacés.

Prenez deux poulets gras, piqués, cuits à la broche, & qui ont déja servi; mettez-les dans une casserole avec de bon boüillon, un bouquet, quelques champignons entiers, une tranche de jambon; faites ainsi cuire les poulets; glacez-les quand ils sont cuits, & les finissez, cumme un fricandeau.

Poulets gras en Fricandeaux.

Vuidez, troussez en poule deux poulets gras, faites-les refaire, & les fendez de leur long par le milieu; piquez-les partout de petit lard; mettez-les dans une casserole avec du boüillon, une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons entiers. Quand ils sont cuits, retirez-les, passez la sausse où ils ont cuit au tamis; faites-la réduire en glace; glacez les poulets; dressez-les dans le plat, que vous devez servir, mettez du coulis dans la casserole où vous les avez glacé; détachez bien ce qui reste, & servez avec un jus de citron.

Poulets à la Princesse.

Troussez de gros poulets, coupez-les en deux, & les mettez à la braise; étant cuits, panez-les & les faites frire dans du sain-doux; il faut qu'ils soient de belle couleur; dressez-les dans le plat avec une rémolade faite avec anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboules, un jus de bœuf, & autres bons assaisonnemens; au lieu de les faire frire, on les peut mettre sur le gril, & leur faire prendre couleur avec la pelle sur le feu.

Poulets marinés, ou à la Coigni.

On marine les poulets au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier, comme les pigeons & on les sert de même. Voyez-y.

Poulets au brun.

Coupez les poulets comme pour une fricaſſée; paſſez-les au roux, mettez-y un coulis de beurre, anchois haché menu, rocambole, ſel & poivre, un peu de vin; laiſſez cuire le tout, & les ſervez pour Entrée.

Poulets à maître Lucas.

Les poulets s'accommodent, comme les perdrix à Maître Lucas. Voyez-y.

Poulets roulés à l'anguille au vin de Champagne.

Fendez par la moitié deux poulets gras, & les deſoſſez à forfait; coupez par filets une anguille; étendez une farce légere de blanc de volaille ſur les poulets; mettez deſſus les filets d'anguille; roulez les poulets, & les enveloppez de bardes de lard, & d'un morceau d'étamine; ficelez-les & les faites cuire dans une bonne braiſe. Quand ils ſont cuits développez-les, & les eſſuyez de leur graiſſe, en les preſſant dans un linge blanc, & les ſervez avec une ſauſſe au vin de Champagne.

Poulets en ſurpriſe.

Flambez, vuidez & farciſſez deux petits poulets à la Reine, de leurs foies, perſil, ciboule, champignons hachés, ſel, poivre, lard râpé; liez de deux jaunes d'œufs; prenez deux noix de veau; faites-leur un trou à chacune par le côté; paſſez-y les doigts; faites entrer dans chacune, un des petits poulets farcis; couſez les noix de veau avec une ficelle; faites cuire & glacez les noix, comme les fricandeaux & ſervez de même.

Poulets gras en pain aux Piſtaches.

Flambez, épluchez, & deſoſſez par la poche deux bons poulets; rempliſſez-les d'un ragoût froid; faites blanchir deux ris de veau, coupez-les en dés; coupez ſur le feu des cham-

pignons, des trufes, un morceau de jambon; ajoutez du beurre & un bouquet; singez-les légérement; mouillez, moitié jus, moitié bouillon; ajoutez, quand il est presque cuit un peu de coulis; dégraissez, quand il est cuit & assaisonnez de bon goût; la sausse bien liée, laissez refroidir; remplissez le dedans des poulets; cousez-les pour que le ragoût n'en sorte pas; envelopez-les de bardes de lard & de morceaux d'étamine; ficelez-les en rond comme un pain, & les faites cuire dans une braise; essuyez-les de leur graisse, & les servez avec un ragoût de pistaches

Poulets en pain aux petits œufs.

Flambez, desossez à forfait par la poche trois bons poulets, blanchissez deux ris de veau, coupez-les en petit dés, force persil, ciboule, champignons hachés, lard rapé, une pointe d'ail, sel & poivre; maniez le tout ensemble dans une casserole, remplissez-en les poulets; ficelez-les, & qu'ils soient ronds comme un pain; envelopez-les de bardes de lard, & d'un morceau d'étamine; servez-les avec de la ficelle, & les faites cuire à la braise. Foncez une casserole de bardes de lard, sel, poivre, fines herbes, un bouquet; mouillez de bouillon, & faites cuire à petit feu; faites ensuite cuire & durcir des œufs, & les mettez dans une bonne essence; les poulets étant cuits dégraissez-les, mettez le ragoût des petits œufs par-dessus & servez.

Poulets en forme de musette. à la Sultane.

Flambez, vuidez, & troussez en dedans les pates de trois petits poulets à la Reine; faites-les cuire à l'étoufade entre des bardes de lard, & tranches de veau, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne; faites-les cuire avec trois vessies d'agneaux; faites un salpicon de

ris de veau, foies gras, cornichons, champignons. Quand le tout est cuit, mettez égoutter les poulets; essuyez les vessies de leur graisse; mettez un poulet dans chaque vessie avec du salpicon; soufflez les vessies, pour qu'elles s'enflent; liez-les avec du fil; qu'elles prennent la forme d'une petite musette; servez dessous une sauffe à la Sultane. Voyez *Sausse à la Sultane.*

Poulets à l'entrée de Carpe.

Dépouillez un bon poulet de sa peau, coupez-le par membres, comme pour une fricassée; mettez dans une casserole avec des champignons, bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier; prenez une petite carpe œuvée; mettez-la coupée par gros tronçons dans la même casserole, avec ses œufs, une tranche de jambon, un peu de beurre, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; faites cuire le tout ensemble; les poulets étant presque cuits, ôtez la carpe, laissez les œufs, mettez des petits oignons blancs, cuits dans du bouillon, & achevez de faire cuire l'étuvée. Quand elle est finie & de bon goût, & la sausse courte, servez avec des croûtons de pain frits.

Poulets en ragoût, à la Cracovie.

Emplissez vos poulets de foies gras, lard rapé, fines herbes hachées, marinez-les à l'huile; enveloppez-les de bardes de lard & papier, avec quelques tranches de veau & jambon & les faites cuire à la cendre; étant cuits, faites une sausse à l'Angloise avec toutes sortes de fines herbes hachées, quelques jaunes d'œufs dedans. Que cette sausse soit passée au beurre, & étant finie, & de bon goût liez-la de jaunes d'œufs, de créme, jus de citron, & servez.

Poulets à la ſauſſe Allemande.

Voyez *Sauſſe Allemande.*

Poulets à l'allure nouvelle.

Epluchez de petits poulets, laiſſez-leur les ailes, le col & les pates; étant bien épluchez, garniſſez les dedans de foies gras, coupés en dés; paſſez au beurre & à l'huile, mettez-y de fines herbes hachées, trufes étouffées dans une braiſe blanche; arrangez les membres, & les tranches de citron, pour les tenir blancs & de bon goût; étant cuits, vous les égouttez, & les dreſſez, les ailes, le col, les pates bien étendus; vous avez de belles crêtes que vous mettez dans les ailes, le col & les pates, enſuite fendez-les ſur l'eſtomac; ayez un peu de jambon haché, que vous mettrez dans la fente, & une belle crête, que vous mettrez par-deſſus, avec une eſſence de petite ſauſſe claire réduite; deſſous gros poivre, jus de citron, & ſervez.

Poulets à l'ivoire.

Coupez vos poulets par quartiers, & les deſoſſez; étendez une petite farce ſur la chair de vos membres; mettez-y une trufe entiere farcie, ou non farcie, ou un ſalpicon; couſez-les, & les mettez cuire dans un étouffement. Il faut que l'os de l'aile & de la cuiſſe paſſe de chaque membre; étant cuits bien blancs, égouttez-les, & les mettez dans leur plat; le fond ſert pour la ſauſſe, un peu de perſil haché bien menu dedans, & ſervez.

On peut mettre les poulets à l'ivoire ſans les farcir, avec perſil, ciboules, trufes, échalotes hachées, ſaupoudrez ſur les chairs, au lieu de farce, ce ſont les vrais. On les pique ſi l'on veut.

Poulets en Chauve ſouris.

Apropriez vos poulets, trouſſez en poules,

les pates dessus l'estomac, les jambes en dedans; battez-les, & cassez les gros os; mettez-les dans une casserole avec huile, fines herbes, assaisonnez, tranches de citron; faites-les griller, qu'ils soient blancs; étant cuits, sausse verte, ou comme vous voudrez, servez.

Poulets en culotte.

Levez le derriere de deux poulets gras moïens; que les deux cuisses se tiennent, & les deux ailes aussi, le devant & le derriere feront deux morceaux; battez-les un peu, & les étouffez avec jambon, veau, lard à l'ordinaire, un peu d'huile; étant cuits égouttez-les, & passez la sausse au clair pour mettre dessous. Donnez-leur couleur avec le dégraissis de la sausse dans le fond de leur casserole bien dorés; servez avec leur sausse claire; mettez-y un vert, ou beurre d'écrevisses, ou autre, & servez.

Poulets en hochepot, au blanc.

Apropriez deux poulets; étouffez-les avec racines, oignons, petites saucisses; étant cuits, dressez les poulets, les ingrédiens dessous, ou autour; tirez-en le fond que vous mettrez réduire à la sausse convenable; jettez dessus & servez.

Poulets mignons.

Epluchez proprement de petits poulets gras; ôtez le jabot, coupez la peau sans la casser, laissez-y tenir les deux bouts des ailes, les bouts des pates, & le croupion. La peau étant ôtée vuidez le poulet; envelopez-le d'une barde de lard, & le faites cuire à la broche; étant cuit débardez-le, & le desossez; mettez la chair sur une table, quelques champignons, des trufes, une tetine de veau blanchie, un peu de lard, du persil & de la ciboule, du sel, du poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes; ha-

chez le tout ensemble ; mettez-y un oignon cuit à la braise, pilez le tout dans le mortier, & le mettez dans une casserole, avec un demi-setier de crême de lait, quatre à cinq jaunes d'œufs ; délayez le tout ensemble, & le mettez sur un fourneau, pour qu'il se lie un peu ; étant lié, retirez-le ; si la farce est d'un bon goût laissez-la refroidir, jusqu'à ce quelle ne soit que tiéde ; remplissez la peau des poulets de cette farce ; cousez la peau par les deux bouts; faites boüillir du lait dans une casserole, & le dégraissez ; mettez un moment les poulets dedans, & les retirez ; mettez-les entre deux linges, & les laissez refroidir ; étant froids, faites-les piquer de menu lard, comme un autre poulet ; mettez des bardes de lard au fond d'une casserole, arrangez des poulets dessus, & les mettez cuire au four, ou sous un couvercle ; étant cuits & d'une belle couleur, prenez le plat où vous voulez les servir ; pliez une serviette dessus; dressez-les poulets proprement sur la serviette, & les servez chaudement pour Entremêts, ou Hors-d'œuvres.

Poulets à la crême farcis.

C'est la même chose que les poulardes à la crême farcies. Voyez-y.

Poulets à la sainte Menehould.

C'est la même chose que les Poulardes à la sainte Menehould. Voyez-y.

Poulets à la Polonoise au safran.

Faites cuire des poulets à la broche, ou dans la marmite ; un quart d'heure suffit s'ils sont tendres ; pilez du safran ce que vous en voudrez, délayez, & le mettez peu à peu dans un coulis, jusqu'à ce que la couleur soit belle ; il ne faut pas qu'il domine trop. Tirez vos poulets, levez-en les ailes & les cuisses ; mettez-les dans le

coulis, & les dressez dans le plat pour les servir chaudement.

Poulets en galantine.

Ils s'accommodent comme les poulardes en Galantine. Voyez-y.

Poulets en puits aux mousserons.

Prenez deux poulets; fendez-en un par le dos, & l'autre par l'estomac; tirez-en les gros os, bardez-les de jambon en dedans; cousez-les ensemble, que les deux n'en fassent qu'un. Faites un ragoût de mousserons, remplissez-en le corps; bouchez les deux bouts, & les mettez cuire dans une braise séche, dans une petite marmite, avec des bardes de lard, tranches de veau & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, oignons, fines herbes; couvrez-les dessus comme dessous. Etant cuits faites les égoutter, & les dressez dans un plat avec une essence de jambon pardessus, ou un ragoût de mousserons, & servez.

Poulets en bouteille.

Epluchez vos poulets, flambez les ailes les pattes & la tête, le plus proprement qu'il sera possible; vuidez-les par le col, tirez-en les os, & une partie de la chair, sans fendre beaucoup la peau à côté du col. Faites une farce, comme aux poulets à la crême; mais plus légére & plus de blancs d'œufs fouettés en neige. Ayez une bouteille de verre bien mince, le goulot un peu plus grand que les bouteilles ordinaires. Faites entrer vos poulets le plus adroitement que vous pourrez; tenez la peau en haut, comme un boyau, entonnez-y de la farce presqu'à moitié; ayez un petit ragoût fait avec des filets de poulets, ou de poularde, coupés menu, & fort courts, avec des filets de perdrix, trufes, si vous en avez, filets de crêtes; mouillez d'un peu de bouillon, & l'assaisonnez; liez ce ragoût d'un coulis blanc à la Reine, &

un jus de citron; mettez dans les poulets: achevez de remplir la bouteille avec le reste de la farce; attachez la tête avec la peau au-dessus du col de la bouteille. Faites de ces poulets en bouteille selon la grandeur de votre plat, & les faites cuire au bain marie dans l'eau. Il leur faut tout au plus trois heures; étant prêts à servir mettez-y un petit coulis blanc par le haut de la bouteille. Coupez la bouteille avec un diamant afin que ceux qui sont à table puissent tirer les poulets eux-mêmes.

Poulets à la Tartare.

Ces poulets s'accommodent de même que les poulardes à la Tartare. Voyez-y,

Poulets en boudins blancs.

Epluchez, vuidez, fendez par le dos, & desossez deux bons poulets, sans percer la peau: étendez dessus une farce de blanc de volaille, de chair, & de foies de perdrix, lard & graisse de veau blanchis, champignons, persil, ciboule, basilic, six œufs jaunes & blancs fouettés, sel, poivre & muscade; passez ensuite un ragoût de champignons avec des crêtes & trufes vertes, coupées en dés, gros foies gras blanchis, un bouquet assaisonné de sel, poivre & fines herbes, & fines épices. Etant passé poudrez-le de farine, & le mouillez de jus, & le liez de coulis; étant cuit laissez-le refroidir, & le mettez sur la farce des poulets; cousez les dos, & leur faites prendre la même forme; foncez une casserole de tranches de bœuf battuës & bardes de lard; mettez les poulets dessus, l'estomac en dessous avec champignons, un bouquet assaisonné de sel & de poivre; couvrez-les comme dessous. Fermez la casserole de son couvercle.

Faites-les cuire feu dessus & dessous: faites ensuite un hachis de blanc de perdrix & de vo-

lailles; coupez en dés de la panne de porc que vous ferez dégourdir dans une casserole; mêlez-y le hachis avec trufes vertes hachées, un oignon coupé en petits dés; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes & fines épices; ajoutez-y un coulis blanc; liez la farce de trois jaunes d'œufs, & de crême, & la laissez refroidir. Etendez sur une table deux morceaux de crépine, tirez les poulets de la casserole où ils ont cuit; entourez-les de ladite farce, & les enfermez dans une des crépines, & les soudez avec un œuf battu; mettez-les dans une tourtiere, & les faites cuire doucement au four. Etant cuits dressez-les, mettez dessous une essence de jambon, & les servez pour Entrée.

On larde si l'on veut les poulets de panne, sans les couvrir de farce.

Autre manière.

Hachez bien menu des blancs de poulardes cuits; coupez menu de la panne de lard bien fraiche; mettez-la dans une casserole avec une chopine de crême, de la mie d'un pot de potage; faites boüillir & réduire le tout en bouillie; délayez-y quatre jaunes d'œufs frais; mettez-y votre hachis de blancs de poulardes; mêlez le tout ensemble assaisonné de sel, poivre & muscade. Epluchez une douzaine d'oignons blancs, pilez les dans un mortier, mettez-en le jus dans votre composition; prenez des poulets comme ci-dessus, & les farcissez dans le corps de ladite farce; ficelez-les bien pour que rien ne sorte; garnissez une casserole de bardes de lard, mettez les poulets dessus, l'estomac dessous; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, fines herbes, fines épices; couvrez-les de bardes de lard, de tranches de veau battuës; fermez la casserole de son couvercle; faites-les cuire au four ou entre deux braises, sans

les moüiller; étant cuits, tirez-les de la casserole, dressez-les dans un plat, & les servez garnis de croûtons de pain frits pour Entrée.

Poulets en salade.

Coupez par filets des restes de poulets cuits à la broche; ôtez-en les os & la peau; hachez de la laitue; mettez-en au fond du plat, que vous devez servir, arrangez dessus les filets en símétrie; mettez tout autour toutes sortes de fourniture de salade; assaisonnez avec huile, sel, gros poivre, vinaigre.

On peut encore faire de pareilles salades avec du persil & de la ciboule hachée très-fin; dressez de même par dessein.

Pâté chaud de poulets.

Les pâtés chauds de poulets se font comme ceux de pigeons, alouettes, cailles, grives, & autres semblables. Voyez-y.

Pâté chaud de poulets gras, aux trufes vertes.

Epluchez, habillez proprement, & faites refaire deux poulets gras bien fins; piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonez de sel, de poivre, fines épices, & fines herbes, persil & ciboule hachée; pilez les foies des poulets dans le mortier avec du lard rapé, des trufes, persil & ciboules; assaisonnez de rant soit peu de sel, de poivre, fines herbes & fines épices. Farcissez-en le corps des poulets.

Faites une pâte, composée d'un œuf, de bon beurre, de farine, & peu de sel; que l'abaisse soit de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feuille de papier beurrée; dressez le pâté de la grandeur de vos poulets; mettez au fond un peu de lard pilé; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices: arrangez vos poulets, & les assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez-y des tranches de veau, minces comme des fricandeaux, des bardes de lard, & un mor-

ceau de beurre frais ; couvrez d'une autre abaisse ; mettez au four cuire cinq à six heures. Prenez ensuite des trufes, pelez, lavez & coupez-les par tranches dans une casserole : mouillez-les d'un jus de veau, & les faites mitonner à petit feu ; étant cuites liez-les avec un coulis de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon. Que le ragoût soit liquide, & pas trop lié. Le pâté étant cuit tirez-le ; ôtez le papier de dessous ; découvrez, ôtez les bardes de lard, les tranches de veau, & dégraissez. Le ragoût de trufes, étant chaud, & ayant de la pointe, vuidez-le dans le pâté que vous servirez chaudement pour Entrée.

On peut mettre dans ces pâtés des morceaux de filets de bœuf, de mouton, ou bien de veau, & on le sert au lieu de trufes. On les sert encore aux huîtres, aux écrevisses. Voyez ces ragoûts à leur article.

Pâté de poulets à la crême.

Le pâté dressé, mettez-y des poulets par quartiers, assaisonnés de sel, poivre, muscade, champignons, morilles, lard pilé & fines herbes ; couvrez-le de tranches de veau, & de bardes de lard ; recouvrez-le d'une abaisse ; mettez au four ; étant cuit, découvrez, ôtez les bardes de lard, tranches de veau, & dégraissez ; mettez-y un coulis blanc. Voyez *Coulis blanc.*

Tourte de poulets.

Vuidez, épluchez, & ôtez la peau de vos poulets ; coupez-les en quatre ; faites une abaisse de pâte commune ; foncez une tourtiere de lard rapé au fond ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les poulets dans la tourtiere ; garnissez-les de ris de veau, crêtes, champignons, trufes, mousserons ; assaisonnez dessus comme dessous ; mettez dessus des tranches de veau, & des bar-

des de lard, & du beurre frais; couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte; faites une bordure autour; frotez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle. Etant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat; découvrez & ôtez les tranches de veau, les bardes de lard; dégraissez-la bien, & y mettez un coulis clair de veau & de jambon, & si la tourte est de bon goût, recouvrez & la servez chaudement.

Terrine de poulets aux concombres farcis.

Epluchez, flambez & vuidez des poulets gras; passez le doigt entre la chair & la peau de l'estomac; ôtez-en l'estomac; desossez & mettez la chair sur une table avec quelques champignons, & un peu de persil, ciboules entieres; assaisonnez de sel & de poivre, un peu de fines épices, un peu de fines herbes, & du lard blanchi; un peu de graisse de bœuf; hachez bien le tout ensemble, mettez-y trois à quatre jaunes d'œufs, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempé dans de la crême; mettez le tout dans le mortier & pilez; farcissez-en les poulets; passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau, mettez-les cuire à la braise; prenez quatre ou cinq concombres; pelez-les & les vuidez; farcissez-les de la même farce des poulets, & les farinez par les deux bouts; faites-les blanchir dans de l'eau boüillante; retirez-les, & les mettez dans une casserole, avec du coulis clair de veau, & de jambon; laissez-les mitonner à petit feu. Les poulets & les concombres étant cuits, tirez-les & les laissez égoutter; dressez-les dans la terrine, jettez dessus une essence de jambon, & servez chaudement.

Terrine de poulets aux écrevisses.

Cette terrine se fait comme celle des pigeons aux écrevisses; voyez-y; & on peut farcir les

poulets de la même manière que ceux de la terrine de poulets aux concombres. Voyez ci-dessus.

Potage de poulets à la Reine.

Ce potage se fait comme celui des pigeons à la Reine. Voyez *Potage* de pigeons à la Reine.

Potage de poulets aux laituës farcies.

Prenez des poulets gras; épluchez-les, vuidez-les, détachez la peau de la chair de dessus l'estomac; faites une farce avec un blanc de poulet, un petit morceau de veau, du lard, une tetine de veau, quelques champignons, persil, ciboules hachées; assaisonnez de sel, de poivre, de fines herbes, fines épices, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême douce, & un peu de jambon, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier, farcissez-en les poulets entre peau & chair sur l'estomac, & arrêtez la peau aux deux bouts des ailes, afin que la farce ne lâche pas. Faites-les blanchir un moment dans l'eau boüillante; mettez-les entre deux linges blancs, & les laissez refroidir; répluchez-les & les bardez d'une grande barde de lard; ficelez-les & les empotez dans une marmite, avec un boüillon. Voyez *Boüillon*. Faites blanchir les laituës pommées; mettez-les dans de l'eau froide, & les pressez bien, ensuite étendez la laituë feuille par feuille, ôtez-en le petit cœur du milieu; mettez en la place un morceau de la même farce de poulets; relevez les feuilles de laituës, feuille par feuille, jusqu'à la fin; ficelez-les & les mettez dans une petite marmite avec de bon boüillon; mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir; garnissez les bords de laituës farcies, coupées par moitié. Tirez-les poulets de la marmite; déficelez & en ôtez les bardes; dressez-les sur le potage; jettez par-dessus

un jus de veau, qui ait bel œil, c'eſt-à-dire, qui ne ſoit point trop chargé en couleur. Si le potage eſt de bon goût, ſervez-le chaudement.

Potage de poulets aux pointes d'aſperges.

Ce potage de poulets aux pointes d'aſperges ſe fait comme les précédens, & au lieu de laituës on garnit le plat de pointes d'aſperges.

Le potage de poulets au pourpier ſe fait de même, avec cette difference, qu'il faut faire cuire le pourpier dans un jus de veau. Les poulets dreſſés deſſus le potage, jettez le pourpier, & le jus de veau par-deſſus, & le ſervez chaudement.

Julienne de poulets farcis.

Vos poulets étant farcis, bardés & ficelés, & cuits dans du bon boüillon, mettez dans une marmite à part de petits pois dans la ſaiſon, des pointes d'aſperges, des cœurs de laituës blanches, une douzaine de petits oignons blancs, un paquet d'ozeille, un petit paquet de cerfeuil; moüillez le tout d'un bon boüillon, & le faites cuire à petit feu; étant cuit, mettez-y une cuillerée à pot de jus de veau; mitonnez les croutes dans le plat, où vous voulez ſervir le potage, & dreſſez les poulets deſſus. Après les avoir déficelés, & débardés, tirez le paquet de cerfeuil & d'ozeille de la marmite. Si le boüillon des garnitures eſt de bon goût jettez-le deſſus votre potage, & le ſervez chaudement.

Potage de poulets farcis aux concombres.

Les poulets étant farcis comme ci-deſſus, & cuits dans une marmite avec de bon boüillon, déliez trois ou quatre concombres moyens, vuidez-les par les deux bouts de toutes leurs graines, & les farciſſez de la même farce des poulets, & les farinez par les deux bouts; faites-les blanchir dans de l'eau boüillante; retirez-les, & les empotez dans une marmite avec de

bon boüillon; mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir ; dressez-les ; garnissez le bord du potage des concombres farcis, coupés par tranches. Jettez un jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

Potage de poulets aux oignons au basilic.

Ce potage se fait comme les potages de chapons, de dindonneaux, de poulardes, de gros pigeons, de canetons aux oignons au basilic. Voyez-y.

Potage de poulets au ritz, aux écrevisses.

Ce potage se fait aussi comme les potages des chapons, des poulardes, des dindonneaux aux ritz, aux écrevisses. Voyez-y.

Potage de poulets au ritz.

C'est le même potage que ceux de chapon & de poularde au ritz. Voyez-y.

Potage de poulets aux écrevisses.

Ce potage est encore le même que les potages de chapons, de poulardes, de dindonneaux. Voyez-y.

Potage de poulets à la chicorée.

Ce potage se fait comme les potages de dindonneaux. Voyez *Potage* de dindonneaux à la chicorée. Ce potage se fait aussi de la même manière au céleri.

Eau de poulet.

Mettez cuire deux ou trois poulets dans un pot avec eau, & les faites boüillir deux heures à petit feu; quand ils sont cuits, passez le boüillon par un linge. On peut y ajouter de la buglose, bourache, chicorée, autres rafraîchissantes suivant le besoin des personnes, & l'ordonnance des Médecins. Cette eau purge doucement & rafraîchit.

POUMON, *Pulmo.* Cette partie des animaux est d'une substance molle, humide, succulente,

légere, facile à digérer, & assez nourrissante. Il peut passer pour un assez bon aliment.

POUPELIN, *Exile popanum*, piéce de four, pâtisserie délicate, faite avec du beurre, du lait & des œufs frais, paitrie avec de la fleur de farine ; on y mêle du sucre & de l'écorce de citron ; il en est d'un meilleur goût, mais il n'en est pas plus sain.

Manière de faire un poupelin.

Prenez un fromage à la crême bien égoutté & bien frais, du sel, trois œufs frais, blanc & jaune, & deux poignées de fleur de farine ; paitrissez bien le tout ensemble ; dressez votre poupelin de cette pâte, mettez de petits morceaux de beurre dessus, & le faites cuire au four dans une tourtiere beurrée. Quand il est cuit de belle couleur, coupez-le par la moitié, ôtez en le dedans ; rapez-y du sucre, piquez-le de lardons d'écorce de citron verd confite ; arrosez-le de beurre fondu ; passez la pelle rouge dessus & le recouvrez. Rapez du sucre dessus, glacez-le au four avec la pelle rouge, & servez chaudement.

Autre façon.

Faites boüillir une chopine d'eau, un quarteron de beurre, avec un peu de sel ; quand l'eau commence à boüillir, mettez-y de la farine ce qu'elle en peut boire ; faites-la sécher, & la changez de casserole ; quand elle est froide, délayez-y douze ou quatorze œufs, les uns après les autres ; mettez cette pâte sur du papier beurré dont les bords doivent être élevés de quatre doigts, & la faites cuire au four. Quand elle est cuite & bien montée, coupez-la par le milieu, ôtez-en toute la pâte qui n'est pas cuite, mettez y du beurre frais fondu partout en dedans & en dehors ; poudrez avec du sucre fin & de la fleur d'orange grillée & écrasée ; glacez tout le dehors avec la pelle rouge;

arrangez dessus deux citrons confits, coupés par tranches, & servez chaudement.

POUPETON, *Cibus cum pluribus condimentis intritus*; espéce de hachis qu'on fait tant en gras qu'en maigre.

Poupeton en gras.

Prenez de la cuisse de veau, moëlle de bœuf, lard blanchi, le tout bien háché avec champignons, ciboule, persil, mie de pain trempée dans de bon jus, & deux œufs cruds. Formez votre poupeton; c'est-à-dire, garnissez une poupetonniere ou tourtiere de bardes de lard; mettez votre hachis par-dessus, puis des pigeons ou des poulets passés aux roux auparavant: couvrez votre volaille du reste du hachis: couvrez aussi votre tourtiere de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand votre poupeton est cuit, renversez-le proprement dans un plat sens dessus dessous, & servez chaudement.

Autre façon de poupeton.

Faites un hachis de rouëlle de veau sans peaux & sans nerfs, lard & graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez dans une casserole gros comme le poing de mie de pain avec de la crême ou du lait; quand elle est bien écrasée, faites-la cuire sur le fourneau comme une crême; mettez-y deux jaunes d'œufs crus. Quand elle est cuite laissez-la refroidir. Votre godiveau à demi haché, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs cruds avec la crême de pain; achevez de le hacher, & le pilez ensuite dans un mortier.

Garnissez le four d'une poupetonniere de bardes de lard, votre godiveau par-dessus que vous unirez avec la main trempée dans un œuf battu.

Passez de petits pigeons dans une casserole

avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, crêtes, ris de veau, champignons & trufes par tranches, ſel & poivre; mouillez les de jus & les laiſſez mitonner à petit feu; le ragoût cuit & dégraiſſé, liez-le d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.) Dans la ſaiſon, mettez-y des pointes d'aſperges & des culs d'artichaux blanchis.

Votre ragoût étant froid, dreſſez les pigeons avec la garniture, peu de ſauſſe ſur le godiveau dans la poupetonniere, couvrez-le du reſte du godiveau ou hachis; uniſſez le deſſus & le frottez d'un œuf battu; renverſez les bardes de lard du tour de la poupetonniere deſſus, & faites cuire au four ou bien avec un couvercle, feu deſſus & deſſous; quand il eſt cuit & dégraiſſé, renverſez-le ſens deſſus deſſous dans un plat; faites un trou au milieu, jettez-y un petit coulis clair de veau & de jambon. Garniſſez ſi vous voulez de marinade de poulets & de pigeons au baſilic, & ſervez chaudement pour Entrée.

Si vous voulez faire un poupeton de pigeons aux écreviſſes, paſſez des pigeons aux écreviſſes, comme on l'a dit dans pluſieurs endroits, & les mettez dans le poupeton au lieu d'un autre ragoût; le reſte comme on l'a dit.

Les poupetons de cailles, perdreaux, tourterelles, ortolans, mauviettes & allouettes, filets de levraux, filets de lapins ſe font de la même manière que celui de pigeons; toute la différence qu'il y a eſt dans le ragoût qu'on met dans le poupeton. On ſe ſert toujours du même godiveau & on le dreſſe de la même manière.

Poupeton au ſang.

Deſoſſez deux liévres & un lapin de leur chair; faites un hachis avec un morceau de jambon, champignons

champignons, trufes vertes, persil, ciboule, poivre, sel, fines épices, tant soit peu de basilic, trois à quatre jaunes d'œufs cruds. Tuez de petits pigeons, gardez-en le sang, mettez-y un peu de citron pour empêcher qu'il ne tourne; faites un ragoût de vos pigeons comme on l'a dit dans l'article précédent, & le liez d'un coulis de veau & de jambon; délayez deux jaunes d'œufs dans le sang des pigeons; achevez de lier ce ragoût avec la liaison du sang, & le laissez refroidir; mettez de très-petits lardons avec la chair du liévre, & en faites comme de la pâte; garnissez une poupetonniere de bardes de lard, le fond & le bord du godiveau de liévre, le ragoût de pigeons au sang, au fond; couvrez du même godiveau; le reste comme on l'a dit. Quand il est cuit, mettez y un peu d'essence de jambon; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire;) Garnissez de tranches de jambon le tour du poupeton, du jus du ragoût de jambon par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Si vous ne voulez pas servir le poupeton au sang avec des pigeons, vous pouvez le servir avec des bécasses ou bécassines, ou avec toutes sortes de ragoûts de viande noire; & l'on peut ainsi le changer de telle manière que l'on veut.

Poupeton en maigre.

Faites un bon godiveau de chair de carpes & d'anguilles, bien assaisonné, avec mie de pain & farine; le hachis fait, mettez-le dans une tourtiere avec beurre frais dessous & dessus, des soles en filets ou autres poissons passés au beurre; mettez au milieu de ce poupeton culs d'artichaux, champignons; couvrez avec ce qui reste de farce, & faites cuire comme les autres.

Autre poupeton en maigre.

Ecaillez deux ou trois carpes, ôtez-en les

peaux, desossez-les, faites un hachis de la chair avec celle d'une anguille, des champignons, du persil & de la ciboule, sel, poivre, un peu de basilic & de muscade; pilez une douzaine de grains de coriandre dans un mortier, avec trois ou quatre clous de girofle; mettez-y ensuite votre hachis & le pilez; mettez-y du beurre à proportion; faites mitonner un peu de mie de pain sur un fourneau dans du lait ou dans de la crême; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Délayez le tout comme une crême; quand elle est liée, laissez-la refroidir, & la pilez avec le reste.

Faites un ragoût de laitances de carpes bien blanchies; (Voyez au mot *Laitance*, la maniere de le faire,) votre ragoût fait, liez-le d'un coulis d'écrevisses; (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de le faire,) laissez refroidir le ragoût.

Frotez de beurre le fond d'une poupetonniere, étendez-y du papier : garnissez le fond & les bords de la poupetonniere de votre farce, bien unie, le ragoût de laitance au fond; couvrez-le poupeton du reste de la farce que vous unirez aussi avec un œuf battu; arrosez d'un peu de beurre fondu, & faites cuire au four ou sous un couvercle; renversez-le comme les autres sens dessus dessous; faites un trou au milieu, mettez-y un coulis d'écrevisses, & servez chaudement.

L'on fait des poupetons en maigre de toutes sortes de poissons, comme de filets de soles, de perches, de truites, d'anguilles, de turbot, de barbuës; la farce est toujours la même. Ce qui en fait la différence, c'est le ragoût qu'on y met, & qui porte le nom du poisson dont il est composé.

POUPIETTES, plat particulier qu'on fait avec des tranches de veau & bardes de lard, & une farce au milieu.

Manière de faire des poupiettes.

Prenez des bardes de lard, plus longues que larges, autant de tranches de veau que de bardes, bien battuës ; mettez chaque tranche sur une barde ; mettez sur ces tranches ce que vous voudrez d'une farce faite avec chair de veau, moëlle de bœuf, lard & autres assaisonnemens, un peu d'ail ; roulez-les ensuite bien ferme, passez au travers une petite brochette de fer, & les faites rôtir envelopées de papier ; quand elles sont presque rôties, ôtez le papier, pannez-les & leur faites prendre couleur ; elles peuvent vous servir pour un plat, ou pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir. On accommode aussi des poupiettes en ragoût, comme des fricandeaux.

On fait encore des poupiettes piquées & passées au roux avec quelques morceaux de trufes, morilles, & bon jus, ou un peu de coulis pour les bien nourrir.

POURPIER, *Postulaca.* Il y a deux espéces de pourpier, le sauvage & le domestique ; ce dernier est le meilleur ; l'un & l'autre poussent de grosses tiges rondes, luisantes, rougeâtres, pleines de suc, & des feüilles presque rondes fort épaisses & luisantes, d'un verd blanchâtre ou jaunâtre. Celles du pourpier sauvage sont plus petites, aussi-bien que les tiges, qui outre cela rampent par terre, au lieu que les feüilles du pourpier domestique sont droites ; ils ont l'un & l'autre un goût visqueux qui tire un peu sur l'acide ; aussi abondent-ils en acides ; ce qui fait qu'ils ne conviennent point à ceux dont le sang a de la disposition à se coaguler. On mange les feüilles de cette plante en salades ; elles sont rafraîchissantes.

Le pourpier convient assez dans les saisons chaudes de l'année aux jeunes gens d'un tempé-

rament chaud & bilieux. Le suc phlegmatique du pourpier est propre à embarrasser les sels âcres des humeurs, & à calmer leur trop grand mouvement. Il se digère difficilement, & il excite des vents, parce que ce même suc est un peu grossier & visqueux.

On confit aussi le pourpier dans du vinaigre & du sel pour le conserver plus long-tems ; on en fait des salades, elles sont assez rafraîchissantes & excitent l'appétit.

Pourpier frit.

Prenez du pourpier dans son entier, lavez-le & le trempez dans une pâte faite avec un peu de farine, œufs battus, sel, poivre, vinaigre; faites-le frire à petit feu, & servez garni de persil frit. Vous pouvez aussi ne le tremper que dans un œuf battu tout seul, très-peu de sel, le faire frire & le glacer ensuite avec du sucre & la pâte rouge.

Ragoût de côtes de Pourpier.

Prenez des côtes de pourpier de la longueur du doigt, bien épluchées; faites les cuire à demi dans une eau blanche; quand elles sont blanchies, égouttez-les, & les mettez ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon (Voyez au mot *Jambon* la manière de le faire.) Faites-les mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites, faites diminuer le coulis sur un fourneau; mettez-y un peu de beurre manié dans peu de farine; donnez au ragoût une petite pointe de vinaigre. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées en fricandeaux de veau, de poulets, de cuisses de dindon, de pigeons, de mouton, & autres Entrées qu'on veut servir au pourpier.

PRALINES. Nous avons dit au mot *Amande* la manière d'en faire. (Voyez cet article.) Voici celles qui restent.

Praline de violettes.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de leurs boutons, environ quatre onces; faites cuire du ſucre à ſoufflé; ôtez-le de deſſus le feu; mêlez-y une demi livre d'amande à la praline & vos fleurs de violette; remuez le tout enſemble, & le mettez ſur des planches ou ſur des ardoiſes pour ſécher à l'étuve. Au lieu de fleurs de violette, vous pouvez en prendre le ſyrop que vous mêlez avec le ſucre.

Praline de Roſes.

Hachez vos feüilles de roſes par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de violette.

Praline de Genêt.

Prenez des fleurs de genêt & faites de même qu'avec les fleurs de violette.

Praline d'orange.

Prenez une demi-livre de zeſts d'orange qui ſoient cuits à l'eau; faites-les confire avec trois quarterons de ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à ſoufflé; achevez vos zeſts comme les fleurs de violette.

Praline de citron.

Elle ſe fait de la même manière que la praline d'orange.

PRESURE, *Coagulum.* C'eſt un certain acide qu'on trouve dans l'eſtomac des veaux quand ils n'ont mangé que du lait, ſi on les tue avant que la digeſtion en ſoit faite. C'eſt de la preſure qu'on ſe ſert ordinairement pour faire cailler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRUNE, *Prunum.* Il ſeroit inutile & même ennuieux de décrire toutes les différentes eſpéces de prunes; il y en a de blanches, de vertes, de griſes & de pluſieurs autres couleurs, elles tirent auſſi leurs différences de leur groſſeur, de leur figure, de leur goût, & des lieux

où elles naissent ; ainsi les unes sont grosses, petites ou médiocres ; les autres rondes, ovales ou oblongues ; quelques-unes sont douces, acides ou austeres : enfin suivant les cantons d'où elles viennent, on les estime plus ou moins.

Les meilleures, chacune en son genre, sont celles qui sont bien mûres, qui ont une peau tendre & fine, qui sont douces, d'un goût agréable, qui ont été cueillies nouvellement & avant le lever du soleil.

Les prunes sont humectantes, rafraîchissantes, émollientes, laxatives ; elles appaisent la soif & donnent de l'appétit.

Les personnes qui ont un estomac de bile, & qui digerent difficilement doivent s'abstenir de l'usage des prunes, car elles débilitent & relâchent beaucoup : de plus elles produisent quantité d'humeurs grossieres & phlégmatiques ; c'est pourquoi elles conviennent peu aux gens d'un âge décrépite, & qui abondent en pituite.

Les prunes contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel, & de phlegme ; elles sont bonnes en tems chaud aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin.

On fait avec plusieurs espéces de prunes des confitures fort agréables ; on met aussi les prunes sécher au four, principalement dans la Touraine & vers Bordeaux. Quand elles sont séches on les appelle *Pruneaux*.

Compôte de prunes.

Choisissez les plus belles, piquez-les avec une épingle, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche ; changez-les ensuite d'eau & les y faites blanchir dans un poëlon ; quand elles seront montées tirez-les & les remettez dans l'eau fraîche ; après cela faites-les boüillir sur le feu jusqu'à ce que vous les sentiez mollettes ; puis

mettez-les au sucre clarifié, laissez-les boüillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus : quand elles auront assez pris sucre, dressez-les dans des jattes. Si votre syrop n'est pas assez cuit, achevez-le à part & le versez ensuite sur votre fruit.

La mirabelle, le perdrigon, l'isle vert ou le saint julien, sont les prunes qu'on choisit pour faire des compôtes.

Prunes confites au liquide.

Choisissez des prunes impériales qui ne commencent qu'à meurir ; pelez-les & les mettez dans l'eau fraîche ; faites chauffer de l'eau, & quand elle commence à boüillir, mettez-y vos prunes ; laissez-les sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles commencent à verdir ; ôtez-les alors & les laissez refroidir dans leur eau ; quand elles sont froides, mettez-les dans l'eau fraîche ; faites cuire du sucre à soufflé, mettez-y vos prunes bien égouttées de leur eau ; faites-les boüillir à grand feu & les écumez ; ôtez-les ensuite de dessus le feu, & quand elles sont refroidies, remettez-les encore sur le feu ; faites-les boüillir jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; tirez-les, & les dressez dans des pots que vous aurez soin de couvrir quand elles seront froides.

Toutes sortes de prunes se confisent de la même façon, excepté celles de damas rouge qu'il faut faire blanchir dans de l'eau boüillante, & tirer lorsqu'elles commencent à s'amollir. On les acheve comme les autres.

Il y en a qui au lieu de les peler les piquent d'une épingle afin qu'elles ne se déchirent point, & qu'elles prennent mieux le sucre.

Les meilleures prunes en confitures sont les impériales, les perdrigons, les mirabelles, l'isle vert, & quelques autres dont la chair est non-seulement d'un bon goût & sucrée ; mais encore

ferme, parce que celles qui sont trop molles sont sujettes à se mettre en marmelade, ce qui rend cette confiture fort désagréable.

Prune à mi-sucre.

Sur quatre livres de fruit, mettez deux livres de sucre ; faites-le cuire à perlé ; mettez-y vos prunes ; faites un petit boüillon ; ôtez les ensuite & les laissez jusqu'à ce qu'elles aient jetté leur eau : remettez-les ensuite sur le feu ; faites-les boüillir jusqu'à perlé : laissez-les en cet état reposer jusqu'au lendemain, que vous les empoterez.

Prune au sec.

Vos prunes étant confites, comme on vient de le dire laissez-les passer une nuit à l'étuve dans leur syrop, avant de les tirer au sec. Le lendemain, faites-les égouter ; dressez-les sur des ardoises ou tamis, & les laissez sécher.

Les prunes qu'on confit à mi-sucre & qu'on pele, doivent être poudrées de sucre quand on les fait sécher.

Marmelade de prunes.

Voyez au mot *Marmelade*, la méthode générale pour faire toutes sortes de marmelade, & vous y conformez.

Pâte de prunes.

Les meilleures qu'on emploie pour faire de la pâte, sont les mirabelles, l'isle-vert, les perdrigons, & les mirobolans. Choisissez parmi celles-là celles que vous voudrez; ôtez-en le noyau; passez-les à l'eau sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient amollies; égouttez-les alors ; passez-les fortement au tamis, pour en faire une marmelade.

Cette marmelade faite, prenez autant pésant de sucre que de fruit ; faites-le cuire à cassé ou à la grande plume : incorporez-y votre marmelade

marmelade en remuant le tout avec une ſpatule & le laiſſez frémir ſur le feu.

Prenez enſuite de cette pâte, & la dreſſez ſur des ardoiſes ou dans des moules & les faites ſécher à l'étuve avec bon feu. Le lendemain ou le ſoir même, retournez-les de l'autre côté ſur les mêmes ardoiſes, & quand elles ſeront bien fermes, ſervez-les dans des boëtes garnies en dedans de papier blanc.

Tourte de prunes.

Otez-en la peau & les noyaux; foncez une abaiſſe de pâte feüilletée, arrangez-y les prunes avec quelques tranches d'écorce de citron verd confite, du ſucre en poudre par-deſſus; couvrez d'une abaiſſe de même pâte; dorez d'un œuf battu, & mettez cuire. Quand elle eſt cuite, glacez-la à l'ordinaire, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement.

PPRUNEAUX. Les pruneaux ſont des prunes de damas qu'on a fait ſécher au four ou au ſoleil. Les brignoles ainſi appellées du nom de la ville d'où elles viennent, ſont d'excellentes prunes de pardigoigne, par corruption, prunes de perdrigon, dont on a ôté le noyau, & qu'on a fait ſécher au ſoleil pour les conſerver.

Les meilleurs pruneaux, ſoit pour le goût, ſoit pour la ſanté, ſont les pruneaux de Tours. Ils ſont bons à l'eſtomac, ils lâchent le ventre, & tempérent l'ardeur du ſang. Comme ils ont une ſaveur aſſez douce par eux-mêmes, les perſonnes bilieuſes doivent les éviter ou les mêler avec quelques pruneaux aigres. Les brignoles ont un goût ſucré, un peu acide qui eſt très-agréable.

On fait ordinairement cuire les pruneaux avec du ſucre; mais les brignoles n'en veulent preſque point, tant elles ſont ſucrées d'elles-mêmes

Elles lâchent moins le ventre que ne font les pruneaux : mais elles l'humectent & le rafraîchissent davantage. Elles sont de plus fort nourrissantes, & selon la remarque de Simon Pauli, on les donne avec succès aux éthiques. Il faut alors couper les brignoles en morceaux & les faire bien cuire dans de l'eau.

PUITS D'AMOUR. Espéce de pâtisserie que l'on fait ainsi. Faites une pâte feuilletée très-fine, laissez-la reposer quelques heures. Coupez cette pâte avec un moule de fer-blanc ; mettez les morceaux les uns sur les autres, après les avoir mouillés avec le doroir. Pour le dernier, coupez une petite croix de Chevalier ; mettez-les ainsi cuire au four ; quand les puits d'amour sont cuits, remplissez-les de telles confitures que vous voudrez ; mettez la petite croix dessus ; glacez-les avec du sucre & servez.

PURE'E, *Pisorum cremor.* Espéce de jus ou de suc qu'on tire des pois pour faire du potage. Voyez au mot *Pois.*

Q.

QUARRELET, *Quadratulus*, espéce de plie, ainsi appellée, parce qu'elle est presque quarrée. Le quarrelet est parsemé de taches rougeâtres ou jaunâtres. Il a la chair blanche, mollasse, & aqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux : mais on en corrige la mauvaise qualité en le faisant cuire dans le vin blanc, avec un peu de fines herbes & de sel. Il vaut mieux pêché dans la mer que dans l'eau douce. Comme il boit beaucoup de friture, il est difficile à digérer quand on le fait frire. Il est plus sain rôti, avec une sausse blanche.

Quarrelet en casserole.

Vos quarrelets habillés & essuyés frotez le fond d'une tourtiere de beurre frais ; assaisonnez de sel, poivre, basilic, persil haché, deux ou trois ciboules entieres & un verre de vin blanc dessous : faites fondre du beurre & le jettez dessus, avec sel, poivre un peu de muscade : pannez-les de mie de pain bien fine ; mettez-les cuire au four ou sous un couvercle, feu dessus & dessous. Quand ils ont pris belle couleur, mettez un coulis d'écrevisses ou une sausse blanche au fond d'un plat ; arrangez les quarrelets dessus & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisses* & *Sausse*, la maniere de faire le coulis d'écrevisses ou la sausse blanche.)

Quarrelets frits.

L'on sert aussi des quarrelets frits pour plat de rôt. Quand ils sont frits, on en peut servir avec un coulis roux & mettre un peu de moutarde dedans.

Quarrelets grillés

Coupez-leur la tête & le bout de la queuë ; passez-les dans du beurre fondu, salez-les & les mettez sur le gril à petit feu ; retournez-les de tems en tems ; quand ils sont cuits jettez dessus une sausse à l'anchois, & servez chaudement.

Quarrelets au parmesan.

Prenez plusieurs quarrelets, ou un seul, s'il est gros, que vous couperez pour-lors en deux après l'avoir vuidé & lavé ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, une chopine de vin blanc, gros poivre, peu de sel ; faites-le cuire à grand feu ; quand la sausse est presque réduite, mettez-en un peu dans un plat ; saupoudrez de parmesan rapé, le quarrelet dessus ; arrosez-le du reste de la sausse ; saupou-

drez de parmesan rapé; faites glacer le quarrelet au four & quand il est de belle couleur servez.

Pour les autres apprêts du quarrelet, voyez l'article *Limande*; il s'accomode & se sert de même.

QUARTIER. On sert des quartiers d'agneau, de veau & de mouton apprêtés de différentes manières. Voici les plus ordinaires.

Quartier d'agneau.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derriere: il se sert ordinairement rôti, pour un plat de rôt. On le sert aussi en fricandeau, & pour le bien glacer, on étend dessus avec une cuiller la glace qui est dans la casserole. On peut aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinars.

Quartier d'agneau en ragoût.

Coupez-le en quatre; lardez-le de moyen lard; donnez-lui un peu de couleur dans la casserole; faites-le cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, un bouquet de fines herbes. Le ragoût cuit, mettez-y un coulis de veau & servez. (Voyez au mot *Veau*, la manière de faire ce coulis.)

Autre manière.

Faites rôtir un quartier d'agneau à la broche. Quand il est cuit, pannez-le; mettez au fond de votre plat un coulis de veau clair avec un anchois, un peu de ciboule, poivre concassé, sel & jus de citron. Faites chauffer un peu ce coulis, mettez le quartier d'agneau dessus & servez.

Quartier d'agneau à l'Angloise. Voyez au mot Agneau.

Quartier d'agneau aux épinars.

Prenez un quartier de derriere, desossez-le, levez-en la viande par filets; passez-la sur le

feu avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons hachés, une pointe d'ail. Hachez la viande & de la graisse de bœuf, & du lard blanchi. Pilez le tout ensemble, six jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en le quartier d'agneau; cousez-le & le faites cuire dans un bonne braise. Quand il est cuit servez-le avec un ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinars*, la manière de faire ce ragoût.)

Quartier d'agneau glacé.

Piquez un quartier de devant le plus que vous pourrez; faites-le blanchir & le mettez ensuite dans de leau fraîche; mettez-le après cela dans une casserole avec bon boüillon, un bouquet de fines herbes, trois clous, une tranche de jambon. Quand le quartier d'agneau est cuit, passez le boüillon avec un tamis; faites-le réduire ensuite jusqu'à ce qu'il soit glacé; servez vous-en pour glacer le quartier d'agneau.

Quartier d'agneau roulé à la farce.

Desossez-le & le faites cuire dans une braise comme le quartier aux épinars; faites une tranche de jambon dans une casserole; mettez-y de l'oseille, du cerfeüil & des laituës, le tout bien haché & bien égoutté; ajoûtez-y de bon beurre moüillé de boüillon, un peu de jus & de coulis; assaisonnez de bon goût & servez avec le quartier d'agneau.

Quartier d'agneau roulé aux petits pois.

Farcissez-le comme on vient de le dire, & le faites cuire de même à la braise. Prenez un litron & demi de petits pois, passez-les & les moüillez moitié jus & moitié boüillon; mettez-y un bouquet; faites-les cuire; liez-les d'un coulis, peu de sel, & servez avec le quartier d'agneau.

Le quartier de devant & de derriere cuit à

la broche, se met aussi en blanquette & à la Béchamel.

Quartier d'agneau à la Béchamel, voyez au mot Agneau.

Quartier de veau.

Les quartiers de veau s'apprêtent aussi & se servent de plusieurs manières. Voici les principales.

Quartier de veau à la broche.

Prenez un quartier de veau qui soit bien blanc; piquez-en le côté du rognon de menu lard, & bardez le côté du cuisson; mettez-le ensuite à la broche envelopé de feüilles de papier; arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit, débardez-le; pannez ce qui n'est point piqué; faites-lui prendre couleur; dressez-le dans un plat avec un jus de veau dessous, & servez garni d'une marinade de poulets ou bien de poularde à la tartare, par quartiers.

Quartier de veau mariné.

Faites refaire le quartier de veau; piquez-le de gros lard bien assaisonné; mettez-le dans un plat ou casserole ronde, avec sel, poivre, tranches de citron, tranches d'oignons, ciboules entieres, feüilles de laurier & du vinaigre à proportion. Laissez-le mariner trois ou quatre heures; faites-le cuire ensuite à la broche envelopé de tranches de jambon & de bardes de lard, & couvert de feüilles de papier; mettez sa marinade dans la lèchefrite avec une livre de beurre, & pendant qu'il cuit, arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit, ôtez les bardes; pannez-le; quand il a pris belle couleur, dressez-le dans un plat, une essence de jambon dessus & servez chaudement pour une grosse Entrée, garni de côtelettes de veau frites ou bien de côtelettes de veau en fricandeaux.

Quartier de veau à la crême, un puits dans la fesse.

Faites revenir un quartier de veau dans trois pintes de lait, une demi-livre de beurre manié dans de la farine, sel, poivre, clous; faites un peu lier la marinade sur le feu, & quand elle est refroidie, mettez-y le quartier de veau & l'y laissez au moins douze heures; ôtez-le ensuite; & après l'avoir bien essuyé, faites un grand trou dans la fesse en ôtant de la viande, de façon que vous puissiez le boucher du même morceau sans qu'il y paroisse; mettez-y un petit ragoût froid de pigeonneaux, ris de veau, crêtes, petits œufs; bouchez du même morceau de veau; mettez partout des bardes de lard & couvrez de feuilles de papier; faites le cuire à la broche, & quand il est cuit pannez-le; Qu'il soit de belle couleur & servez dessous une sausse piquante, (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de faire la sausse piquante.)

Quartier de veau farci à la broche.

Prenez un quartier de veau bien blanc, mettez-le sur une table, retournez-le du côté du rognon, fendez-le du côté de l'os du cuisson, étendez-en la chair & la peau; faites une farce de blanc de volaille cuite à la broche avec persil & ciboule hachée, quelques champignons, une tetine de veau blanchie, un peu de lard, sel, poivre, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout haché ensemble & pilé dans un mortier; mettez cette farce sur le quartier de veau que vous avez étendu, mettez-y aussi un petit ragoût de pigeons ou autres choses semblables; couvrez le ragoût de la même farce; repliez le quartier de veau, de façon que le ragoût & la farce soient bien en-

fermés ; cousez ensuite le quartier & le faites refaire ; piquez le bout du rognon de menu lard, bardez ce qui n'est point piqué, mettez parmi un peu de fines herbes ; faites-le cuire à la broche envelopé de papier, & en cuisant arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit, ôtez les bardes, pannez-le, dressez-le dans un plat, faites un trou au milieu du cuisson; mettez-y un ragoût de mousserons, ou bien un ragoût de trufes vertes. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.) Piquez-le autour de hatelettes de ris de veau, ou de foies gras ; garnissez-le de pigeons au basilic, ou bien d'oreilles de veau farcies frites, & servez chaudement pour une grosse Entrée.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne.

Desossez un quartier de derriere à la réserve du manche ; ôtez-en la moitié de la viande & la passez sur le feu avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail; hachez le tout; hachez & pilez de la graisse de bœuf & du lard blanchi; mettez le tout ensemble avec sel & poivre, six jaunes d'œufs pour liaison ; farcissez-en le quartier de mouton, cousez-le, & le faites cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse*, l'article, *Sausse à l'Italienne*.)

Quartier de mouton farci d'un salpicon.

Farcissez le quartier de mouton sur la fesse d'un salpicon ou hachis fait avec la viande que vous en tirez, comme à l'aloïau farci, ou sous le mot salpicon. Pannez-le ensuite & le mettez au four pour le colorer, & servez chaudement pour Entrée.

QUEUE, *Cauda.* On apprête de différentes

façons les queuës de bœuf, les queuës de mouton, les queuës de veau & d'agneau.

Queuë de bœuf en hochepot.

Coupez-la par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec de bon boüillon, un bouquet garni, peu de sel; faites cuire pendant cinq heures; à moitié de la cuisson mettez-y oignons, carotes, panais, navets, des choux, le tout blanchi; le tout étant cuit & dégraissé, arrangez les légumes avec la viande dans une terrine; dégraissez la sausse où la viande a cuite, mettez-y un peu de coulis, faites-la réduire sur le feu, si elle est trop longue; passez-la au tamis, & servez avec la viande & les légumes.

Queuë de bœuf à la braise avec différentes sausses.

Vous pouvez aussi servir la queuë de bœuf sans légumes avec différentes sausses; mais il faut qu'elle soit cuite à la braise comme la langue de bœuf. (Voyez cet article au mot *Langue*.)

Queuë de bœuf grillée avec une rémolade.

Coupez-la en quatre & la faites cuire dans une braise avec boüillon, racines, oignons, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail, sel, poivre, une feuille de laurier. Quand elle est cuite & refroidie, trempez-la dans des œufs battus; pannez-la, trempez-la dans la graisse, repannez-la; faites-la griller de belle couleur; mettez dans une casserole, persil, ciboule, une pointe d'ail, capres, anchois, le tout haché très-fin: mettez-y de la moutarde, sel & gros poivre: délayez le tout avec de l'huile & du vinaigre: que la sausse soit d'un bon goût, & la servez dans une saussiere; la queuë de bœuf à part.

Terrine de queuës de bœuf aux marons.

Faites les blanchir dans l'eau boüillante, coupez-en les deux bouts, faites-en des paquets

plus ou moins gros, suivant le nombre des queuës que vous avez ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes, un oignon coupé par tranches, ciboules entieres ; persil haché ; mettez les paquets de queuës dans la marmite, même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de tranches de bœuf & de veau, de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle, faites cuire feu dessus & dessous.

Pelez des marons ; mettez-les dans une tourtiere, couvrez-la de son couvercle ; faites-les cuire feu dessus & dessous, en les remuant de tems en tems. Quand ils sont cuits, ôtez-en la peau, nettoyez-les proprement & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la maniere de le faire.) Laissez-les mitonner à petit feu.

Les queuës de bœuf étant cuites, tirez-les, ôtez les ficeles ; quand elles sont égouttées, dressez-les dans une terrine, le ragoût de marons par-dessus, & servez chaudement.

Terrine de queuës de bœuf aux navets.

Faites cuire des queuës de bœuf à la braise comme les précédentes ; ratissez des navets, tournez-les en façon d'olives ou les coupez en dés ; mettez du lard fondu dans une casserole ; quand il est chaud, mettez-y vos navets farinés ; remuez-les toujours sur le fourneau jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur ; retirez-les ensuite & les mettez égoutter ; quand ils sont égouttés, mettez-les mitonner à petit feu dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon. Quand les queuës de bœuf sont cuites, mettez-les égoutter, dressez-les dans une ter-

rine ; jettez-y le ragoût de navets, & servez chaudement.

La terrine de queuës de mouton aux navets se fait de la même manière que la précédente.

Terrines de queuës de bœuf aux concombres.

Faites-les cuire à la braise comme on l'a dit ; quand elles sont cuites dressez-les dans une terrine avec un ragoût de concombres ; (voyez au mot *Concombre*, la manière de faire ce ragoût,) & servez chaudement.

L'on fait des terrines de queuës de mouton aux concombres de la même manière que la précédente.

Terrine de queuës de bœuf aux lentilles.

Coupez-les par morceaux ; faites-les blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coëne ; ficelez-le, & le faites cuire dans une braise comme on l'a dit avec les queuës de bœuf. Faites cuire un demi litron de lentilles avec du boüillon ; faites suer une tranche de veau & de jambon ; quand elles commencent à s'attacher, moüillez avec du boüillon ; quand les lentilles sont cuites, passez-les à l'étamine avec l'essence de veau & de jambon ; que votre coulis soit assaisonné de bon goût ; tirez les queuës de bœuf de la braise ; dégraissez-les ; dressez-les dans une terrine, le petit lard par-dessus, le coulis de lentilles après, & servez chaudement.

Queuës de mouton à la sainte Menehould.

Mettez au fond d'une marmite bardes de lard, tranches de jambon & d'oignon ; rangez dessus vos queuës de mouton, & les couvrez de tranches de veau & bardes de lard ; assaisonnez de fines herbes & fines épices ; mettez votre marmite dans le four ou sur la braise ; quand les queuës sont cuites, pannez-les, faites-les

griller, & les servez avec une rémolade composée d'anchois, de capres hachées, de persil & de ciboules hachées à part. Passez cela avec de bon jus, une goutte d'huile, une gousse d'ail, bon assaisonnement. Mettez cette sausse dans un plat, arrangez les queuës dessus, & servez chaudement.

Cette même sausse sert pour plusieurs volailles froides que l'on panne & que l'on passe sur le gril, & pour plusieurs autres choses.

Queuës de mouton frites.

Cuites à la braise comme on l'a dit, égouttez-les, trempez-les dans un œuf battu, pannez-les d'une mie de pain bien fine; faites-les frire de belle couleur dans du sain doux, & servez chaudement avec persil frit pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Queuës de mouton farcies frites.

Faites-les cuire à la braise, & après les avoir dégraissées enveloppez-les d'une farce légere telle que vous jugerez à propos; trempez-les ensuite dans des œufs battus, pannez-les & les faites frire dans du saint-doux. Quand elles ont pris belle couleur servez chaudement avec persil frit, comme les précédentes.

Queuës de mouton au basilic.

Faites-les blanchir & cuire ensuite dans une bonne braise; quand elles sont refroidies enveloppez-les d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail & du basilic; le tout haché très-fin, de la mie de pain trempée dans de la crême, & des jaunes d'œufs pour liaison. Quand elles sont farcies, pannez-les de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, & servez garnies de persil frit.

Queuës de mouton à l'échalotte.

Cuites à la braise & refroidies, trempez-les

dans de l'œuf battu, pannez-les ensuite; trempez les dans de la graisse; repannez les encore & les faites griller de belle couleur; faites suer une tranche de jambon; moüillez-la de boüillon & d'un peu de coulis; faites-la boüillir une heure; passez-la au tamis, mettez dedans de l'échalote hachée, & servez les queuës chaudement avec cette sausse.

Queuës de mouton grillées avec une sausse au Jambon.

Faites-les blanchir & cuire dans bonne braise; quand elles sont refroidies, trempez-les dans des œufs battus; pannez-les, trempez-les ensuite dans de la graisse; repannez-les, & les faites griller à petit feu de belle couleur; faites suer une tranche de jambon que vous mouillez de bon bouillon, & de deux cuillerées de coulis clair; faites boüillir une heure; passez cette sausse au tamis, & servez chaudement avec les queuës de mouton.

Queuës de mouton au parmesan.

Foncez une casserole de tranches de veau battuës & de bardes de lard; rangez vos queuës de mouton dessus; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; couvrez dessus comme dessous; couvrez la casserole de son couvercle, & faites cuire doucement, feu dessus & dessous; quand elles sont cuites, mettez-les mitonner dans une essence de jambon, & les y laissez refroidir; rangez-les ensuite dans un plat, rapez dessus du parmesan; faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere & servez chaudement pour Entrée.

Queuës de mouton à l'oseille.

Faites-les blanchir & cuire avec bon boüillon, la moitié d'un citron coupé en tranches, sel, poivre, un gros bouquet; lavez de l'oseille & un peu de laituë, & les hachez; passez-les en-

ſuite dans une caſſerole avec une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, ail, clous de giroſle; moüillez avec un peu de réduction, de bon boüillon, deux cuillerées de coulis; faites cuire le ragoût & le dégraiſſez; quand il eſt cuit, ôtez le bouquet & la tranche de jambon; dreſſez le ragoût dans un plat, les queuës deſſus, & ſervez chaudement.

Terrine de queuës de mouton & de petit lard, aux choux.

Garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf & de veau battuës; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices, fines herbes, ciboules entieres, perſil haché, carote & panais; faites des paquets de queuës de mouton blanchies; ficelez-les & les arrangez dans la marmite, ficelez de même les choux blanchis, & les arrangez avec les queuës; mettez-y de petites tranches de lard tenant à la coëne bien nettoyé; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, couvrez de tranches de bœuf & de veau, & de bardes de lard; couvrez la marmite de ſon couvercle, & faites cuire feu deſſus & deſſous. (Vous pouvez ajouter une perdrix & un morceau de jambon.) Quand le tout eſt cuit, dreſſez les queuës dans la terrine, des choux en filets, entre deux, avec des tranches de petit lard; jettez dans la terrine une eſſence de jambon, & ſervez chaudement.

Terrine de queuës de mouton aux marons. Voyez ci-devant terrine de queuës de bœuf aux marons.

Terrine de queuës de mouton aux navets; elle ſe fait comme la terrine de queuës de bœuf aux navets. Voyez ci-devant cet article.

Terrine de queuës de mouton aux concombres. Voyez la terrine de queuës de bœuf aux

concombres ; elle se fait de la même manière.

Queuës de veau en hochepot.

Les queuës de veau se mettent en hochepot comme la queuë de bœuf, avec cette différence pourtant qu'il faut mettre les légumes en même tems que les queuës, parce que le veau n'est pas difficile à cuire.

Queuës de veau à la braise.

On fait aussi cuire les queuës de veau à la braise, & on les sert avec différens ragoûts de légumes. On trouvera sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.

Queuës de veau à la sainte Menehould.

On les fait aussi cuire à la sainte Menehould de la même manière que les queuës de mouton. Voyez ci-devant cet article ; on les met sur le gril, & on les sert de même.

Queuës de veau à la Tartare.

Après les avoir bien échaudées & blanchies ; faites les cuire dans une bonne braise avec boüillon, racines, oignons, un bouquet de persil, ciboule, ail, clous de girofle, un poisson d'eau-de-vie, sel & poivre ; quand elles sont cuites, tirez-les de la braise, & les laissez refroidir ; trempez-les dans de l'huile ; pannez les de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur, & servez avec une rémolade dans une saussiere. (Voyez au mot *Rémolade*, la manière de faire cette sausse.)

Queuës de veau glacées.

Echaudez-les, piquez-les, & les faites cuire comme des fricandeaux ; quand elles sont cuites, glacez-les, & servez avec des épinars dessous, ou autre légume, ou bien avec une petite sausse à votre fantaisie.

Hatereau de queuës de veau.

Echaudez-les, & les faites cuire dans une demi-braise ; levez-en ensuite la peau sans l'écor-

cher; coupez-en des morceaux larges de deux doigts & longs de trois pouces; étendez dessus un peu de farce de volaille ou autre; roulez-les ensuite. Quad ils sont froids, pressez-y le jus de deux citrons pour les mariner; essuyez-les bien, saussez-les dans de bon beurre ou lard fondu où il y aura deux jaunes d'œufs, du sel & de fines herbes; pannez-les; mettez chaque hatereau sur une rôtie de pain, faites prendre couleur au four, & servez avec une sausse légére pour Hors-d'œuvre. On peut aussi les tremper dans une pâte à biere, & les faire frire.

Queuës d'agneau aux petits oignons au parmesan.

Vos queuës échaudées & blanchies; faites-les cuire dans une braise blanche; mettez-les dans une casserole envelopées de bardes de lard avec un citron coupé par tranches, bon boüillon, un bouquet, sel, poivre, & faites cuire à petit feu. Faites blanchir & cuire ensuite dans du boüillon de petits oignons blancs; mettez dans une casserole un peu de réduction, un demi verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; faites boüillir le tout ensemble; quand la sausse est à moitié réduite, mettez-y les oignons; après quelques boüillons ôtez-les de dessus le feu.

Mettez dans un plat un peu de sausse, des oignons, du parmesan rapé par-dessus, arrangez-y les queuës d'agneau & les petits oignons entremêlés, le reste de la sausse par-dessus; couvrez de parmesan rapé; faites glacer de belle couleur, & servez chaudement.

Queuës d'agneau & ailerons au gratin.

Faites cuire des queuës d'agneau & des ailerons de poularde dans une braise blanche; faites une farce de foies gras pour faire un gratin; mettez la sur un plat; arrangez-y les queuës, & les ailerons entremêlés avec petits oignons,

&

& des trufes pour remplir les intervalles. Le gratin attaché, égouttez-en la graisse, une essence claire par-dessus, & servez chaudement.

On les apprête encore de la même manière que les queuës de mouton frites, farcies & frites.

Queuës de cochon de différentes façons.

On les accommode comme les autres; après les avoir bien échaudées ou brûlées ; faites-les blanchir & cuire dans une bonne braise ; quand elles sont cuites pannez-les & les faites griller, & les servez dans une sausse à l'Espagnole ou à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse*, la manière de faire ces Sausses.) Ou bien faites-les frire & les servez comme les autres.

Quintessence.

Mettez dans une casserole trois ou quatre livres de veau, selon la qualité de boüillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'oignon, zests de carotes & panais, oignon piqué d'un clou de girofle, & un poulet coupé en quatre. (Vous pouvez pourtant vous passer du poulet, & ajouter quelques champignons, gousses d'ail ou autres ingrédiens.) Ajoutez-y un peu de boüillon; la casserole bien couverte, faites suer d'abord sur un feu un peu vif, & ensuite sur des cendres chaudes ; mettez-y du feu de tems en tems; quand le tout est prêt à s'attacher, moüillez avec du boüillon cordial, & faites cuire doucement ; que le tout soit moëlleux & ait beaucoup de corps sans être salé.



R

RABLE, *Lumbus*, c'eſt la partie qui eſt vers les reins entre le train de devant & celui de derriere du liévre. On dit auſſi un rable de lapin. C'eſt la partie la plus délicate & celle qu'on ſert par préférence.

RACINE, *Radix.* Les racines comme on le ſçait, ſont les organes par leſquels les plantes tirent leur nourriture ; mais ces organes ne fourniſſent pas tellement le ſuc aux plantes, qu'ils s'en partagent auſſi eux-mêmes, & que quelquefois ils n'en retiennent la partie la plus ſucculente, ce qui fait qu'il y a des racines ſi exquiſes, comme ſont la plupart de celles que nous mangeons. Pour mieux connoître les qualités des racines, il eſt néceſſaire d'examiner la nature des ſucs qu'elles tirent de la terre & qu'elles reçoivent de la plante.

Les ſucs que la racine reçoit de la terre ſont encore brutes & imparfaits ; mais elle en reçoit auſſi de la plante qui ont toute la perfection néceſſaire. Le ſuc que la terre fournit aux plantes, reçoit ſa première coction dans la racine ; l'air ſubtil avec lequel il ſe mêle le fait fermenter dans des véſicules qui ſont comme autant de petits eſtomacs où il eſt retenu, juſqu'à ce qu'il ait acquis aſſez de ſubtilité pour s'inſinuer dans les fibres du collet de la racine. Ce ſuc ainſi preparé paſſe dans le tronc & dans les branches où il ſe travaille & ſe digére de plus en plus. Il eſt porté de-là dans des feuilles qui achevent de le perfectionner, & qui le rendent propre à nourrir tout le corps du végétal ; car il ne faut pas croire que les feuilles ne ſervent qu'à d'ornement à la plante. Ce ſont

des tissus de fibres de trachées, de vésicules, & d'autres sortes de vaisseaux, où la séve se distribuë dans une infinité de routes, & présentant ainsi plus de surfaces à l'air, se ranime de nouveau & acheve de se cuire pour la nourriture de la plante. Cette séve après avoir reçu sa derniere coction dans les feuilles, rentre dans le corps de la plante & descend jusqu'aux racines où elle se mêle avec le nouveau suc qui vient d'être puisé de la terre. Puis remontant par les mêmes routes qui l'ont déja conduit, elle suit un mouvement de circulation assez semblable à celui du sang des animaux.

Ainsi tout ce qui est dans le corps de la racine n'est pas imparfait, & si d'un côté cette racine contient des sucs à demi digérés, elle se partage d'un autre côté de ce qu'il y a de plus fin & de plus travaillé dans toute la plante; ensorte que ce mélange de sucs, dont les uns sont extrêmement affinés, & les autres plus grossiers, doit faire la bonté de la racine, qui se trouve par-là d'une substance moyenne entre le volatil & le fixe.

On trouvera sous les articles particuliers les propriétés de chaque espéce de racines.

RAGOUT, *Condimentum*. On fait des ragoûts de plusieurs sortes, suivant les différentes choses que l'on y met. On trouvera sous les articles particuliers, la manière de faire les différens ragoûts.

Les alimens les plus simples & les plus faciles à aprêter sont préférables à tous les autres, parce qu'ils sont plus légers, plus faciles à digérer, & qu'ils produisent des humeurs plus tempérées. Ceux que l'on accommode de mille manières différentes, en y prodiguant les epices

& les assaisonnemens pour en relever le goût, sont pernicieux pour la santé, parce qu'ils excitent chez nous des fermentations violentes qui corrompent nos humeurs, qui font perdre aux parties solides du corps leur vertu de ressort, & enfin qui détruisent les principes de la vie. Aussi voyons-nous ceux qui ne connoissent point cette pernicieuse délicatesse ; & qui se contentent des mets les plus simples, jouir d'une santé beaucoup plus parfaite que ceux dont les tables sont les plus délicates & les mieux servies.

RAIE, *Raca* ; c'est un poisson cartilagineux fort plat & fort large, d'une apparence hideuse, qui a la bouche pointue, luisante & garnie de dents fort dures, la queue longue & ronde, armée de trois rangs de pointes ; quelquefois le dos hérissé de pointes blanches, avec des figures d'étoiles.

On pêche à marseille une espéce de raie appellée raie bouclée, qui est beaucoup plus petite ; mais meilleure que les autres. La raie se nourrit de petits poissons, & habite dans les lieux fangeux & bourbeux de la mer, proche des rivages.

La raie contient des sucs visqueux, qui la rendent difficile à digérer ; mais elle nourrit beaucoup & produit un aliment solide & durable, parce que ces mêmes sucs s'attachent aux vésicules des fibres, de maniére qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement.

La raie pour produire de bons effets & pour être plus agréable au goût, ne doit point être trop fraîche ; il faut qu'elle ait été gardée un certain tems, pendant lequel il s'y soit excité une petite fermentation, laquelle ait insensiblement détruit & atténué quelques matiéres lentes & visqueuses qui rendoient sa chair dure & corrasse ; c'est pourquoi nous mangeons à Paris la raie

meilleure que ceux qui sont voisins de la mer, parce qu'elle a eu plus de tems pour se mortifier pendant le voyage.

On sale la raie en quelques endroits, & on la fait sécher au soleil, & à la fumée. On la bat même fortement pour la faire sécher plus vîte, & quand elle est bien séche, on la garde long-tems sans qu'elle se gâte. On la transporte en cet état en différens endroits; mais c'est un fort mauvais aliment.

Il y a une grosse espéce de raie qu'on appelle *Ange*, qui est encore plus dure & plus coriasse que la raie ordinaire.

La raie se mange ordinairement apprétée des deux manières suivantes, ou au beurre roux, après avoir été cuite auparavant dans le vin blanc, ou marinée avec du vinaigre bien assaisonné, & puis frite, soit dans du beurre affiné, soit dans de l'huile d'olive; ces deux sortes d'apprêts conviennent peu à la santé; mais le dernier est le moins malfaisant, parce que le beurre ou l'huile qui y entre ont moins éprouvé la force du feu. Voyez l'article *Friture*.

Raie en ragoût.

Lavez-la bien, faites-la cuire ensuite dans une casserole avec verjus, sel, poivre, oignon piqué de clous de girofle; quand elle est cuite, laissez-la prendre sel dans son boüillon, lavez-en ensuite la peau, & la servez avec une sausse rousse, un filet de vinaigre, & persil passé dans le beurre.

Raie à différentes Sausses.

Faites cuire votre raie dans de l'eau avec ciboule, sel & vinaigre; épluchez-la ensuite, & la servez si vous voulez à la sausse robert. Passez un oignon coupé en petits dés avec du beurre, une pincée de farine; quand il a pris couleur mettez-y un verre de vin blanc, un peu de

bouillon maigre ; dégraiſſez la ſauſſe, mettez-y ſel & poivre ; quand l'oignon eſt cuit, mettez-y de la moutarde, & ſervez cette ſauſſe avec la raie :

Ou bien mettez votre raie dans un plat avec vinaigre, ſel & poivre ; faites-lui faire quelques bouillons, mettez par-deſſus du beurre avec perſil frit :

Ou bien écraſez le foie de la raie, mettez-le dans une caſſerole avec perſil, ciboule hachée, une pointe d'ail, ſel, poivre, une pincée de farine, quelques capres hachées, un filet de vinaigre, un morceau de beurre, une cuillerée d'eau ; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & ſervez avec la raie.

Raie à la ſauſſe aux capres.

Otez l'amer du foie, l'avez-la & la faites cuire avec de l'eau, ciboules, ſel & poivre ; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuire ; épluchez-la quand elle eſt cuite ; mettez-la chauffer dans un plat avec un peu de bouillon de ſa cuiſſon ; faites une ſauſſe avec capres fines, un anchois haché, ſel, poivre, une pincée de farine, un peu d'eau, deux ciboules entieres. Faites lier la ſauſſe ſur le feu, ôtez-en la ciboule, & ſervez cette ſauſſe ſur la raie.

Raie frite.

Enlevez-en la peau, coupez-la en morceaux comme des filets, ſans en ôter les arêtes ; mettez-les mariner avec ſel, poivre, clous de girofle, ail, oignons coupés en tranches, perſil, ciboule, un morceau de beurre manié de farine, vinaigre, fines herbes ; faites un peu tiédir la marinade pour que le beurre fonde ; laiſſez-y les filets de raie mariner pendant trois ou quatre heures ; retirez-les enſuite, & après les avoir eſſuyés farinez-les, faites-les frire de belle couleur, & ſervez avec perſil frit.

Autre façon.

Vuidez votre raie, coupez-la par la moitié; faites-la blanchir dans l'eau boüillante, ôtez-en la peau & les boucles, & la laissez refroidir; farinez-la ensuite & la faites frire dans du beurre affiné; quand elle est frite, mettez-la égoutter; faites une sausse rousse; faites fondre du beurre dans une casserole; mettez-y une pincée de farine; quand elle est rousse mettez-y de la ciboule & du persil hachés; moüillez de jus d'oignons ou de boüillon de poisson; assaisonnez de sel & poivre, & laissez mitonner à petit feu; vuidez-y la casserole où est la raie, laissez-la mitonner un moment, jettez-y quelques capres hachées.

La raie frite & mitonnée dans la sausse rousse, dressez-la dans un plat; allongez la sausse d'un peu de coulis d'écrevisses, un ragoût d'écrevisses, ou de laitances, ou de moules par-dessus, & servez chaudement. (Voyez aux mots *Ecrévisse*, *Laitance*, & *Moule*, la maniére de faire ces ragoûts.)

Raie à la sainte Menehould.

Faites une sainte Menehould; prenez un demi-setier de lait; mettez dedans sel, poivre, un morceau de beurre manié de farine, deux oignons en tranches, une racine, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier; mettez cette sainte Menehould sur le feu & la tournez jusqu'à ce qu'elle boüille; coupez votre raie en filets; faites-les cuire dans cette sainte Menehould à très-petit feu; quand ils sont cuits, tirez-les, trempez-les dans leur boüillon, & les pannez; trempez-les encore dans du beurre; repannez-les, faites-les griller, & les servez avec une rémolade dans la sausfiere. (Voyez au mot *Rémolade*, la maniére de la faire.)

La raie appellée *Ange*, se sert communément à la sausse rousse.

RAIFORT. Voyez au mot *Rave*.

RAISIN, *Uva*. Ce fruit est trop connu pour en faire la description ; les grappes varient par la couleur, la grosseur & le goût. Il résulte de ces différences une multitude innombrable d'especes qui se multiplie tous les jours.

Le raisin est, selon Galien, le premier de tous les fruits de l'Automne, le plus nourrissant de tous ceux qui ne se gardent point, & celui dont le suc est le moins malfaisant lorsqu'il est parfaitemeut mûr.

Tous les raisins non secs agitent le ventre & enflent l'estomac ; c'est pourquoi on les proscrit dans les fiévres ; mais lorsqu'il y a quelque tems qu'ils ont été cueillis & pendus, ils sont innocens ; ils font du bien à l'estomac, ils réparent l'appétit, ils soulagent dans les langueurs, & relâchent le ventre ; mais il y a beaucoup de différence à faire entre eux. Les doux sont nourrissans, engraissent, gonflent l'estomac, & provoquent les selles ; les autres au contraire nourrissent peu & resserrent. *J. Bauhin.*

Les raisins séchés au soleil, dont les plus gros sont ceux de Damas, & les plus petits ceux de Corinthe sont bienfaisans dans la toux : ils facilitent l'expectoration du phlegme, & relâchent le ventre, sont amis de l'estomac, des poumons & du foie.

Le raisin, dit, M. *Lemery*, avant de parvenir à cette parfaite maturité dans laquelle il est si agréable au goût passe par des états bien différens ; car d'abord la fermentation de ce fruit ne faisant que commencer ; il paroît âpre & stiptique, parce que ses principes actifs & principalement ses sels sont engagés, & comme enchaînés par des parties terrestres, & ne peuvent que

racles

racler désagréablement les nerfs de la langue. Le raisin est plus astringent en cet état qu'en tout autre, à cause des parties terrestres jointes & unies avec ses acides, comme on vient de le dire.

Quand la fermentation est devenuë un peu plus forte, les sels se dégagent insensiblement des gaînes qui les retenoit, & qui fixoit auparavant. C'est alors que n'étant plus si étroitement avec des parties terrestres, ils peuvent communiquer à la langue une bonne partie de leur acidité. Le raisin dans cet état n'est plus si astringent qu'il l'étoit, quoiqu'il le soit encore, non seulement par rapport aux acides qu'il contient ; mais encore parce que ces mêmes acides n'ont pas été tout-à-fait dégagés des principes terrestres.

Enfin la fermentation continuant de plus en plus à atténuer & à élever les principes du raisin, fait que ses parties huileuses qui étoient auparavant fixées par la terre, prennent le dessus, & s'unissant étroitement avec les sels, leur ôte une partie de leur activité & de leur force, & ne leur en laisse que pour chatoüiller par la plus subtile de leur pointe les fébriles nerveuses de la langue. Le raisin a pour lors un goût sucré & agréable, & est dans sa parfaite maturité.

Les principes de ce fruit subissent encore plusieurs autres altérations, quand après avoir exprimé le raisin on le laisse fermenter de nouveau pour faire le vin. Consultez l'article *Vin.*

Le raisin mur, d'astringent qu'il étoit auparavant, devient laxatif, & émollient, parce qu'il contient pour-lors plus de parties aqueuses & que ses principes huileux n'étant plus retenus par d'autres principes grossiers, sont aussi plus en état de relâcher les fibres de l'estomac & des

intestins, & de délayer les excrémens qui y sont contenus.

Le raisin mur est pectoral, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques, propres à adoucir les sels âcres qui picotoient la poitrine, à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de réparation.

Les petits renards engraissent considérablement en automne, dans les lieux où il y a des vignobles, & leur chair est dans cette saison tendre, délicate & bonne à manger: mais on a observé que quand les vendanges sont faites, & que ces petits animaux ne trouvent plus de raisin, ils deviennent maigres, & leur chair perd le bon goût qu'elle avoit auparavant. Il y a encore plusieurs autres animaux qui engraissent dans le tems du raisin, ce qui prouve que ce fruit nourrit beaucoup.

Le raisin contient un phlegme visqueux, qui fermentant, & se rarefiant dans l'estomac & dans les intestins, excite des vents & des coliques: c'est pourquoi on doit user sobrement de ce fruit.

On confit le raisin verd & le verjus pour le rendre plus agréable & pour le conserver plus long-tems. Cette confiture est rafraîchissante & humectante.

On fait encore avec le suc du verjus, l'eau & le sucre, une boisson rafraîchissante, dont on se sert dans les grandes chaleurs.

Voici les espéces de raisins dont on fait le plus d'usage.

Raisin Précoce. C'est un raisin noir plus curieux que bon; il n'est estimé que parce qu'il est hatif.

Morillon noir ordinaire. Il est doux & sucré, excellent à manger. Il fait le meilleur vin. On

l'appelle Pineau en Bourgogne & à Orléans, Auverna.

Morillon blanc, il eſt très-bon à manger & merveilleux pour faire du vin.

Malvoiſi, eſpéce de muſcat d'une bonne qualité. Il ne mûrit guére dans ces pays-ci.

Raiſin de Corinthe; raiſin délicieux & ſucré. Il a le grain fort menu, preſſé, la grape longue & ſans pepin.

Corinthe violet; il eſt très-bon.

L'Acioutat, ou raiſin d'Autriche, raiſin noir, dont la feüille eſt découpée comme celle du perſil.

Chaſſelat, ou Bar-ſur-aube; gros raiſin fort excellent, ſoit à manger, ſoit à garder longtems, à ſécher, ou à faire du vin.

Chaſſelas noir. Il a les mêmes qualités que l'autre. Il eſt plus rare.

Muſcat blanc. Il a la grappe longue, groſſe, preſſée de grains. Il eſt bon à manger, à faire des confitures, ou du ratafiat & à ſécher au four ou au ſoleil. Voyez au mot *Muſcat*.

Muſcat noir; gros raiſin fort preſſé de grains; il n'eſt pas ſi bon que le blanc.

Jennetin ou muſcat d'Orléans; raiſin blanc fort ſucré & ſemblable au Mélier.

Damas, excellent raiſin, il a la grappe groſſe & longue, le grain gros & long. Il n'a qu'un pepin.

Parmi tous ces raiſins, il y en a qu'on fait ſécher au four, d'autres qu'on confit, comme le muſcat, & le Bourdelais, qui eſt le verjus confit. Voyez *Verjus*. On fait auſſi du ratafiat de muſcat. Voyez *Ratafiat*.

Muſcat confit. Choiſiſſez du muſcat un peu verdelet; ôtez-en la peau & les pepins; faites cuire le ſucre à perlé; mettez-y votre muſcat;

couvrez-le bien; laissez-le un peu boüillir, & ensuite refroidir; remettez-le sur le feu, jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perlé; empotez-le après cela & le couvrez quand il sera froid.

On peut confire le muscat sans en ôter la peau.

Pour les confitures du verjus, voyez au mot *Verjus*.

Les raisins séchés au four ou au soleil sont plus sains. Cette préparation les dépoüille de la plus grande partie de leur phlegme & corrige l'acide qu'ils contiennent; ce qui les rend plus nourrissant & leur donne en même tems une qualité adoucissante, très-propre pour remédier aux âcretés de la poitrine & pour amollir le ventre; mais ils se tournent aisément en bile, & les personnes sujettes à avoir la bouche amére, les doivent éviter. Il faut prendre garde en les mangeant d'en écraser les pepins, à moins que ce ne soit sur la fin du repas, ou qu'on n'ait le ventre trop libre; car comme ces pepins contiennent un suc très-astringent, ils peuvent quelquefois trop resserrer l'orifice inférieur de l'estomac.

Ceux qui ont l'estomac foible se trouvent bien de mâcher après le repas deux ou trois grains de raisin sec avec les pepins; cela contribuë à la coction des alimens.

Il y a des raisins secs de plusieurs espéces qui nous viennent de différens pays.

Les muscats se tirent principalement de Frontignan en Languedoc; il faut choisir les grappes les plus grosses & dont les grains soient bien nourris.

Les picardans nous viennent du Languedoc & de la Provence; ils sont petits, mais assez gras; ils approchent des jubis. On nous les apporte en grappes dans des caisses.

Les jubis ou raisins aux jubis, autrement *raisins de caisse*, nous sont envoyés de Provence, particulierement de Beaucaire, d'Oriol, & des environs de ces lieux. On les cueille en grappes, on les trempe dans une lessive de barille, & après les avoir fait sécher au Soleil, on les met dans des caisses. Ces raisins sont d'un goût sucré & délicat; il faut les choisir nouveaux & prendre les plus belles grappes.

Les raisins sols ou sorts, *raisins au Soleil*, ou raisins d'arq, nous viennent d'Espagne; ils sont d'une couleur tirant sur le violet; ils sont égrainés, & très-agréables au goût.

Les raisins d'Espagne, proprement dits, sont de petits raisins un peu plus gros & moins secs que les raisins de Corinthe; on nous les apporte égrainés; on les substitue quelquefois aux raisins de Corinthe; mais il ne faut pas s'y laisser tromper.

Les raisins de Corinthe ont le grain petit, sec, de couleur blanche, noir, ou rouge: ils nous viennent de plusieurs Isles de l'Archipel, mais particulierement de l'Isthme de Corinthe; on les vend en grain; il faut les choisir petits, nouveaux & en grosse masse; ils se conservent pendant plusieurs années quand ils ont été bien emballés, & qu'ils ne prennent point l'air. Ils entrent dans plusieurs ragoûts; on les substitue quelquefois, en Médecine, aux raisins de Damas.

Les raisins de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie; ils ont le grain extrêmement gros aussi-bien que les grappes; on dit qu'on en cueille dans le pays qui pesent jusqu'à vingt & vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & applatis dans des bustes qui sont des boëtes de sapin à demi-rondes. Ils sont fort en usage dans les ptisannes pectorales,

où on les emploie comme les dattes, les jujubes & les autres fruits béchiques ; il faut les choisir nouveaux & bien nourris. Les véritables raisins de Damas ont un goût fade & désagréable.

Les raisins de Calabre sont un peu gras, mais d'un très bon goût ; on les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle ou corde, comme des mousserons ou des morilles.

RAISIN DE CORINTHE, *Uva Corintiacha.* L'arbrisseau qui porte le fruit appellé raisin de Corinthe, sorte de groseille, est un peu plus gros que celui qu'on appelle simplement groseillier; il a de grandes feüilles & des piquans en dehors; son fruit vient en grappes de couleur rouge.

Les raisins de Corinthe sont de deux sortes; rouges & blancs, & sont l'un & l'autre sûrs, qualité qui leur vient du sel acide dont ils abondent qui est dissous dans une suffisante quantité de phlegme. Ce sel acide les rend rafraîchissans, & propres à appaiser la chaleur de la bile & des autres humeurs ; ils resserrent tant soit peu l'estomac.

On fait de ce fruit de bonnes confitures, & une boisson avec de l'eau & du sucre, qu'on appelle vin de Corinthe, fort bonne pour rafraîchir & humecter le corps, pendant les chaleurs de l'Eté.

On en fait aussi une gelée fort agréable au goût, rafraîchissante & humectante, aussi bonne en alimens qu'en remede ; mêlée avec de l'eau on en fait une boisson salutaire dans la fiévre.

RAISINE', *Defrutum* ; préparation de raisin qu'on fait avec du vin doux dans le tems de la vendange. Voici la manière de faire cette espéce de confiture.

Prenez de beaux raisins bien murs, laissez-les

un peu reposer, puis exprimez-en le jus entre vos mains ; ôtez-en les grappes, mettez le reste dans un chaudron sur le feu ; laissez-l'y boüillir doucement ; ôtez l'écume, & remuez de tems en tems avec l'écumoire.

A mesure qu'il s'épaissit diminuez le feu, & lorsque le tout est réduit au tiers, passez-le dans une étamine en pressant tout le marc ; cela fait, remettez le sur le feu pour achever de cuire, & ne cessez point de remuer ; votre raisiné étant cuit, empotez-le dans des pots de grais.

RALE, *Ostygometra* ; oiseau de la grosseur d'un pigeon, qui a le bec long & le cou ; il y a des rales noirs & des rales rouges, ou de genet & des rales d'eau. Ceux-ci ont les jambes longues, l'ergot petit, le corps grêle ; leur ventre est blanchâtre, leur queuë petite, leur bec long & tant soit peu recourbé. Les rales de genet sont un peu plus gros que ceux d'eau ; ils sont d'un rouge rousseâtre, ils ont les ailes de différentes couleurs ; ils vivent de sémences de genet. On sert les rales comme les canards.

RAMEQUINS, espéce de pâtisserie. Faites une pâte à la royale avec un demi verre d'eau, un petit morceau de beurre, & un peu de sel ; faites boüillir cette eau dans une casserole ; quand elle commence à boüillir, mettez-y de la farine, & remuez toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle se détache ; ôtez-la ensuite de dessus le feu. Pilez un peu de persil dans un mortier ; mettez y ensuite votre pâte avec un fromage bien nettoyé, Angelo, Marole, ou autre, pourvu qu'il soit bien gras ; pilez bien le tout ensemble, avec quatre ou cinq œufs frais blanc & jaune, & un peu de poivre ; le tout bien pilé, foncez des moules à petits pâtés d'un feuilletage bien mince. (Voyez au mot *Pâté*, la maniere de le faire.) Dressez-y ensuite la pâte

des ramequins comme de petits choux ; faites les cuire au four ou sous un couvercle ; quand les ramequins sont cuits, servez-les pour un plat d'entremets ou pour garniture.

RAMIER, *Palumbes* ; pigeon sauvage qui se perche sur les arbres. Voyez au mot *Pigeon*, la manière de les apprêter.

RATAFIAT, liqueur composée d'eau-de-vie, de jus de cerises, groseilles, &c. assaisonnée de sucre & autres ingrédiens. On fait du ratafiat de plusieurs sortes, rouge & blanc.

Pour faire du ratafiat.

Concassez cent noyaux d'abricots, l'amande & le bois ensemble dans un mortier de marbre, & mettez le tout dans une bouteille avec deux pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, une livre de sucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix clous de girofle, & un bâton de canelle long deux fois comme le doigt ; après cela bouchez bien la bouteille, exposez-la pendant quinze jours ou trois semaines au Soleil, & passez ensuite le tout par la chausse.

Ratafiat rouge.

Prenez de belles cerises bien mures ; vous pouvez aussi y mêler des merises, des framboises, des groseilles, un tiers ou un quart de ces derniers fruits, sur deux tiers ou trois quarts de cerises ; écrasez bien le tout ensemble, pressez-le, & le passez au tamis. Sur deux pintes de ce jus, mettez une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de liqueur cinq ou six onces de sucre, un demi gros de canelle, trois ou quatre clous de girofle, quatre ou cinq grains de poivre blanc ; le tout concassé, mettez le tout infuser dans un vaisseau de terre ou de grais bien bouché. Quand il est suffisamment infusé, passez-le à la chausse, & le serrez dans des bouteilles.

Si vous n'y voulez que des cerises, mettez-

y toujours la même dose. Il y a des gens qui font des ratafiats de chaque fruit en particulier, & ce doit toujours être la même chose à l'égard des ingrédiens.

Si l'on veut donner à ce ratafiat le goût de noyaux, on prend 4 ou cinq livres de noyaux de cerises, une livre ou deux d'abricots bien pilés, on concasse le tout ensemble, on le mêle avec le ratafiat, selon que les cruches sont grandes; cela fait & lorsque cette liqueur en a pris le goût, on la passe par la chausse.

Ratafiat blanc, autrement dit eau de noïaux.

Sur une cruche de douze pintes d'eau-de-vie, mettez infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peau, un gros de canelle, une douzaine de clous de girofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, quatre pintes d'eau bouillie; après qu'elle est réfroidie, ne mêlez cette eau que lorsque vous voudrez passer l'infusion à la chausse; votre liqueur passée, renfermez-la dans des bouteilles bien bouchées.

Ratafiat d'abricots.

Mettez infuser dans de l'eau-de-vie des abricots coupés par morceaux, pendant deux jours; passez ensuite la liqueur à la chausse, mettez-y les ingrédiens dont on a parlé, en observant d'y mettre les doses convenables.

Autre façon.

Faites boüillir les abricots avec du vin blanc que vous tirerez après au clair; mettez-y de bonne eau-de-vie, pinte pour pinte, & sur chaque pinte un quarteron de sucre avec de la canelle, du clou, du macis, & les amandes des abricots; laissez infuser le tout pendant huit ou dix jours; passez de nouveau cette liqueur à la

chauffe & la fervez dans des bouteilles.

Ratafiat de mufcat.

Choififfez du mufcat qui foit bien mûr; exprimez-en le jus, ajoutez-y égale dofe d'eau-de-vie; mettez le tout dans une cruche, & un quarteron de fucre par pinte de liqueur, de la canelle, du macis, deux ou trois grains de poivre long; laiffez infufer le tout pendant deux ou trois jours, après lefquels vous pafferez votre ratafiat à la chauffe, puis vous le mettrez dans des bouteilles.

Si votre mufcat n'a pas affez de parfum, comme il arrive affez ordinairement dans les années pluvieufes & furtout dans les climats tempérés, vous pourrez y ajouter un grain de mufc.

Voyez au mot *liqueur* les propriétés de ces différens ratafiats.

Excellent Ratafiat pour la colique.

Prenez une poignée de fenouil verd, un demi litron de grains de geniévre nouveaux, bien mûrs & bien nourris, pour deux fols de coriandre, pour deux fols de grains d'ani verd, une petite côte d'angélique franche; pilez le tout excepté le fenouil, dans un mortier de marbre, & mettez enfuite infufer avec le fenouil, pendant trois jours, dans une bouteille de verre ou dans quelque vaiffeau de terre verniffé & bien bouché, où vous aurez mis une pinte d'eau-de-vie; paffez enfuite la liqueur dans un linge bien net, avec une légere expreffion, & y ayant ajouté environ un quarteron de fucre fin écrafé, laiffez-la repofer pendant trois autres jours, ayant foin de remuer fouvent la bouteille pour empêcher que le fucre ne s'attache au fond; après cette feconde infufion paffez la liqueur à la chauffe, ou par une toile ferrée pour la tirer au clair; votre ratafiat étant alors bien épuré

vous le conserverez dans des bouteilles bien bouchées pour vous en servir au besoin.

Si vous voulez faire deux pintes de ce ratafiat, doublez la dose de chaque ingrédient, de sucre & de l'eau-de-vie; si l'on en veut faire davantage, on augmentera à proportion.

Ce ratafiat est propre pour faciliter la digestion & pour chasser les vents; il fortifie l'estomac & appaise les douleurs de la colique. On en peut prendre tous les jours une cuillerée avant le dîner.

Si l'on est tourmenté de la colique, on peut prendre jusqu'à quatre cuillerées de ce ratafiat & même davantage suivant l'âge & la force du tempérament. On en prendra la même dose pour les indigestions surtout pour celles qui proviennent de crudité.

On peut user de ce ratafiat en santé comme en maladie sans craindre aucun mauvais effet; le seul qu'il pourroit produire, ce seroit d'échauffer si l'on en prenoit à jeun par excès; mais on peut prévenir cet inconvénient en prenant un peu de bouillon un quart-d'heure après.

RATON, espéce de pâtisserie que l'on fait ainsi. Faites une pâte bien liée & molette avec un litron de farine fine, un quarteron de beurre frais, demi-once de sel & demi-setier d'eau tiéde; mettez cette pâte sur du papier beurré, formez-en de petites abaisses rondes dont vous releverez les bords, remplissez-les d'une farce que vous ferez ainsi. Mettez du lait sur le feu dans un poëlon avec des œufs dont on casse d'abord la moitié, & tandis que le lait chauffe on le délaye avec une partie de la farine, comme si c'étoit pour faire de la bouillie, en mêlant un peu de lait.

La farine étant bien délayée, mettez-y le res-

te des œufs l'un après l'autre; le tout étant bien incorporé, verſez-le dans le lait ; tournez bien avec la cuiller, faites cuire à petit feu clair en remuant toujours ; mêlez du beurre frais dans cette farce, & quand elle eſt cuite, garniſſez-en le raton: il faut pour une livre & demie peſant de lait, quatre œufs, un demi litron de fleur de farine, & un quarteron de beurre. Quand les ratons ſont faits, on les cuit au four.

Autre façon de Ratons plus délicats.

Délayez trois ou quatre cuillerées de farine ou ritz dans du lait, de façon que cela forme comme une eſpéce de boüillie ; ajoutez-y un macaron ou maſſepain avec une cuillerée d'amandes, le tout pilé menu ; faites fondre dans une tourtiere gros comme un œuf de beurre frais, & quand il eſt un peu roux verſez-y la crême ; laiſſez cuire doucement votre raton ſur un feu médiocre, ſans le couvrir, & lorſqu'il aura pris couleur & qu'il ſera ſuffiſamment riſſolé d'un côté, tournez-le de l'autre ; quand il eſt cuit partout, dreſſez-le dans un plat, poudrez-le de ſucre & le ſervez chaudement.

Ratons de moutons.

Coupez des noix de mouton par tranches que vous applatiſſez; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, perſil, ciboule, pointe d'ail, peu de tout, un verre d'huile, un jus de citron ; laiſſez-les mariner ainſi, pendant deux heures ; étendez enſuite vos noix une à une, couvrez-les d'une petite farce de volaille, roulez-les les uns après les autres & les embrochez dans une hatelette ; mettez une barde de lard de chaque côté pour empêcher la farce de ſortir ; attachez-les à une broche, & en cuiſant arroſez-les de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc ; quand elles ſont cuites, dreſſez-les dans un plat ; mettez dans le

dégoût dont vous les avez arrosées un peu de jus & de coulis; dégraissez-le, & servez dessus vos ratons, ou bien avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse* la manière de la faire.)

Vous pouvez aussi les piquer de menu lard & les faire cuire de même, ou bien comme des fricandeaux, & tirer leur glace pour mettre dessus.

On fait de la même façon des ratons de veau & de bœuf, pourvû que les viandes soient bien mortifiées.

RAVE, plante dont on distingue plusieurs espéces. La premiere retient le nom de rave, & s'appelle en latin *Rapa* ou *Rapuno*.

La seconde est nommée grand *Raïfort*, en latin *Raphanus rusticanus*; la troisiéme est appellée *Raifort*, ou petit *Raïfort*, en latin *Raphanus*. C'est celle qu'on mange communément à Paris.

Les feüilles qui sortent de la racine de la première espèce de rave sont oblongues, découpées profondément, vuides au toucher, de couleur verte brune, & couchées par terre; sa tige s'éleve du milieu de ses feüilles & croît à la hauteur d'un homme; ses fleurs sont à quatre feüilles disposées en croix, de couleur jaune; ses semences sont rondes, rougeâtres, enfermées dans des siliques; sa racine est ronde, charnuë & fort grosse, blanche en dehors, quelquefois noirâtre.

On distingue une autre sorte de cette premiere espéce qui ne differe de celle que nous venons de décrire qu'en ce que sa racine est oblongue & qu'elle est plus délicate au goût.

La rave cuite dans du boüillon de chair, nourrit, enfle, engendre des ventosités, rend la chair humide & molle, & l'usage n'en est pas bon pour la santé.

Grand Raifort.

Ses feüilles sont grandes, longues, larges, d'un beau verd ; sa tige est cannelée creuse, haute d'environ un pied & demi ; ses fleurs sont à quatre feüilles, blanches & disposées en croix; ses semences sont renfermées dans de petits fruits presque ronds, qui succédent aux fleurs ; sa racine est blanche, grosse, rampante, d'un goût âcre & brulant : c'est, dit M. de *Tournefort*, une espéce de cochléaria.

Le grand raifort est apéritif, détorsif & résolutif ; il est peu d'usage parmi les alimens ; il est d'un goût âcre & brulant, & toute substance âcre produit dans le sang une effervescence nuisible en lui communiquant son âcreté ; on doit donc s'en interdire l'usage ; les pauvres gens du Limousin en font plusieurs sortes de mets boüillis, & à l'huile, après les avoir fait tremper dans l'eau & coupé par roüelle pour en ôter la plus grande force.

Raifort.

Le raifort communément appellé Rave à Paris a la feuille grande, rude au toucher, découpée profondément & d'une couleur verte ; ses tiges qui se levent du milieu des feüilles croissent à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds ; elles sont rondes & rameuses, ses fleurs sont à quatre feüilles purpurines, disposées en croix ; ses semences sont rouges, d'un goût âcre, presque rondes ; elles sont contenues dans des fruits formés en manière de cornes qui succédent aux fleurs ; sa racine est longue, charnuë, blanche en dedans, blanche ou rouge en dehors ; sa grosseur est différente suivant les différens pays, les différentes terres, & les différentes saisons ; on donne le nom de rave à la racine aussi-bien qu'à la plante.

C'est principalement au Printems que les ra-

ves sont bonnes à manger lorsqu'elles ont la chair tendre, succulente & facile à rompre; on les ratisse & on les mange avec du sel; elles sont apéritives, détorsives, & incisives; mais quand les chaleurs viennent, les raves sont un peu trop piquantes.

REGIME, *Salubris victûs ratio.* Dans le cours ordinaire de la vie, voici dit Hypocrate, le meilleur régime que l'on puisse observer.

En hiver il faut manger beaucoup & boire peu, la boisson doit être de vin pur, & l'aliment, des viandes rôties & du pain. On ne mangera que très-peu, ou point du tout d'herbes dans cette saison.

Pendant le Printems on boira un peu davantage, & peu à peu du vin plus tempéré; on se noutrira de viandes plus succulentes, & en moindre quantité: on doit faire usage du boüilli; on s'accoutumera peu à peu à l'usage des herbes.

L'été, on boira beaucoup, & du vin fort trempé; toutes les viandes bouillies sont les plus convenables.

En Automne, on commencera à augmenter sa nourriture; on mangera des viandes plus séches, on boira moins, & du vin moins trempé.

Ceux qui sont gras, qui ont les chairs molles, qui sont rouges & vermeils, doivent user la plus grande partie de l'année de viandes fort séches, parce qu'ils sont d'un tempérament fort humide; ceux qui sont maigre, secs & déliés, doivent observer la plupart du tems, un régime humide, parce qu'ils sont d'un tempérament sec.

Les jeunes gens doivent se nourrir de viandes plus molles & plus humides, parce que cet âge est sec & que les corps sont encore nerveux & solides.

Les vieillards obſerveront la plupart du tems un régime ſec, parce qu'à cet âge les corps ſont humides, mous & froids.

Régime pour les malades.

Le régime pour les malades doit être proportionné à l'état où ils ſe trouvent, & réglé ſelon leurs facultés ; ceux qui ont des maladies conſidérables doivent s'abſtenir d'une nourriture trop ſucculente & trop ſolide ; ils doivent au contraire faire diete, ſe nourrir de bouillons un peu clairs, & uſer d'une boiſſon convenable à la nature de la maladie ; dans celles qui ſont cauſées par un excès de chaleur, les malades doivent prendre un boüillon ou demi boüillon de trois heures en trois heures. Ces boüillons ſeront faits avec la tranche de bœuf, le veau & la volaille, & bien dégraiſſés.

On ne donne point de boüillons aux malades, dans le commencement ni dans le redoublement de la fiévre ; mais ſeulement quelques cuillerées de gelée de viande, de blanc manger ou de corne de cerf, avec force ptiſanne ou eau de poulet.

Dans toutes ſortes de fiévre on donne des bouillons un peu clairs au commencement ; mais ſur la fin & lorſque le malade eſt plus foible, on les donne plus forts ; après la guériſon on lui donnera pendant quelques jours des boüillons ſucculens & enſuite de bons potages auxquels on peut ajouter les oignons & les herbes de la ſaiſon. Il eſt bon d'ajouter un cœur de veau coupé par tranches dans les boüillons afin de rendre le ſang plus coulant & plus ſpiritueux.

Dans le flux de ventre on fait les bouillons avec la tranche de bœuf, le bout ſaigneux de mouton, la volaille & le ritz, & on les fait plus

ou moins forts suivant la grandeur de la maladie, & l'état où se trouve le malade.

Régime pour les convalescens.

Ceux qui commencent à se rétablir déjeûneront avec une croûte au pot, ou avec un œuf & quelques moüillettes ; à diner un bon potage simple ou garni d'un peu de ritz ou de deux ou trois petits oignons bien cuits, avec une cuisse de poularde bouillie, ou rôtie; à goûter une marmelade, ou une compôte de fruits bien faite, & qui soit douce sans être trop sucrée, ou de la gelée de pommes, ou même quelques confitures. On peut aussi leur donner une rôtie trempée, premierement dans l'eau avec du sucre, y ajoutant le quart ou le tiers de bon vin de Bourgogne; ils peuvent aussi manger un biscuit à la Reine trempé dans du vin; à souper un potage, ou une aile de poulet rôti, pour dessert une pomme cuite au feu avec du sucre, ou bien un peu de compôte, de marmelade ou de confitures liquides.

Les convalescens peuvent boire du vin à tous les repas, pour se fortifier l'estomac, mais ce vin doit être bien mur, & trempé de beaucoup d'eau.

Régime pour les convalescens épuisés par la maladie.

On les fortifiera avec des boüillons plus succulens, avec des consommés & des restaurans faits au bain-marie avec la vieille perdrix, le vieux coq, le cœur de veau ou de mouton & le jus d'éclanche. On mêlera quelques cuillerées de ces restaurans dans les bouillons, & on leur en donnera quelques cuillerées pures, au lieu de gelée, entre les boüillons.

Si les convalescens sont dégoutés de boüillons, au lieu de restaurans qu'on y mêle vous y pourrez délayer quelques morceaux d'une pâte dou-

voici la composition. Prenez une perdrix ou une poularde, ou bien une éclanche, piquez-la de quelques clous de girofle & la faites rôtir à la broche. Quand elle est cuite & refroidie ôtez-en la graisse & les peaux, coupez-la par petits morceaux & les pilez dans un mortier, en y versant de tems en tems un peu de boüillon pour faire une pâte fine, que vous conserverez dans un pot de fayance, ou de terre vernissée.

Régime en gras pour les personnes en santé.

Les personnes qui se portent bien & qui sont entre deux âges, & ceux qui font beaucoup d'exercices de corps doivent manger à proportion & se nourrir d'alimens solides, parce que ces sortes de personnes digérent facilement & font beaucoup de dissipation : mais les vieillards qui sont ordinairement foibles, & les personnes qui s'appliquent à l'étude, ou qui sont occupées seulement aux exercices de l'esprit, ne doivent manger qu'avec beaucoup de modération, & ne se nourrir que de viandes légéres.

La nourriture la plus simple & la moins variée est la meilleure. Les mets composés & les ragoûts sont pernicieux à la santé. L'expérience fait voir qu'ils sont de dure digestion, & qu'en excitant l'appétit, ils donnent occasion à se charger l'estomac ; ce qui produit un mauvais chile & un sang qui n'est nullement propre à réparer les parties de la substance qui se sont dissipées, parce que la digestion ne se fait qu'imparfaitement, ou ne se fait point du tout : ainsi l'estomac aussi-bien que les intestins se remplissent d'humeurs crues qui causent des rapports aigres & bilieux, des flatuosités, des maux de cœur, des vomissemens & autres accidens fâcheux.

Il faut faire attention à la boisson dont on use

pendant le repas & hors du repas choisissant toujours le vin le plus mur, le plus velouté, & le moins fameux, l'eau la plus légére & la plus pure. Il faut s'abstenir ou n'user que rarement de vin de liqueur, & des liqueurs trop vives & trop spiritueuses; & sur tout n'en faire jamais d'excès. Voyez au mot *Liqueur*, les funestes effets que l'usage fréquent ou immodéré de ces sortes de boissons peut produire.

A l'égard du thé, du caffé & du chocolat; on peut dire en général que la santé est souvent altérée par l'usage fréquent qu'on en fait. Voyez sous les articles particuliers les différens effets que ces sortes de boissons peuvent produire rélativement anx différens âges & aux différens tempéramens. On ne sçauroit établir de régle générale pour l'usage qu'on en fait. Chacun doit consulter son état, son tempérament, & se regler sur sa propre expérience.

Régime en maigre, pour les personnes en santé.

Les personnes qui font maigre choisiront les alimens les plus sains, & auront soin de les faire apprêter & assaisonner comme il faut; sans cette précaution les meilleurs pourroient être fort nuisibles à la santé.

Les potages les plus sains sont ceux qui sont faits à l'eau avec une purée claire de lentilles; on y ajoute les herbes de la saison, & fort peu de beurre, mais bien frais. On peut ajouter à la purée les panais, les carotes & autres racines salutaires. La citrouille & le potiron rendent le potage maigre sain & rafraîchissant.

On peut faire une bisque en maigre avec les cuisses de grenouilles, les écrevisses, & les moules. Les potages de ce dernier coquillage sont fort sains, surtout pour les tempéramens chauds & bilieux.

Les potages au lait sont fort en usage les

jours maigres ; on peut les rendre plus forts en y ajoutant un morceau d'excellent beurre, & plus relevés en y jettant une pincée de sel & de poivre, ou de muscade, avec quelques amandes améres, ou à leur défaut une ou deux feuilles de laurier cerise, ou laurier d'Espagne. L'eau de fleur d'orange leur donne aussi un goût très-agréable.

Si le lait de vache étoit trop lourd pour certaines personnes qui ont l'estomac foible & délicat, il faudroit le couper avec le tiers ou moitié d'eau pour le rendre plus léger & plus coulant ; mais s'il étoit absolument contraire, il faudroit lui substituer le lait d'amandes.

Le pain qu'on met dans les boüillons maigres doit être de pur froment & d'une pâte ferme, parce que s'il avoit beaucoup de levure, comme le pain mollet, il pourroit causer des aigreurs dans l'estomac & une fermentation qui produiroit un mauvais chile.

Il faut préférer les poissons des Rivieres, des Canaux, & des Viviers dont le fond est sablonneux, à ceux qui se nourrissent dans les Etangs, & dans les eaux dormantes & bourbeuses. Les poissons d'eau douce les plus sains & les plus estimés sont les perches, les truites, les brochets, les carpes, les lottes, les aloses, les saumons, l'éturgeon, les barbotes & les écrevisses.

La meilleure manière d'apprêter le poisson est de le faire rôtir sur le gril, & le servir avec une sauffe blanche. Si on fait boüillir le poisson à l'eau on peut y ajouter le sel, le poivre, le persil & l'oignon avec le beurre frais. On n'est jamais incommodé de manger le poisson sec après qu'il a été bien cuit ; ceux qui aiment le haut goût y peuvent ajouter le suc de citron ou de bigarade.

Pour rendre le poisson rôti moins sec & d'un goût plus agréable, il faut couvrir le gril d'une feüille de papier graissée d'un peu d'huile ou de beurre frais, sans mettre de feu dessous; on étendra le poisson sur le gril, on le couvrira d'un couvercle de tourtiere de tole, ou de cuivre qu'on chargera de braise ardente ou de charbons allumés; quand le poisson sera assez cuit d'un côté, on le tournera de l'autre, à la maniére ordinaire.

Les poissons de mer les plus estimés & les plus sains sont la sole, la vive, le rouget, l'éperlan, la limande, le turbot, la barbuë, le merlan, la raie, le maquereau, la sardine fraîche, le harang frais, & la moruë fraîche; de tous ces poissons les meilleurs sont la sole, le rouget & le turbot; il faut choisir tous ces poissons frais, & de moyenne grandeur. Le ton est un poisson fort nourrissant; mais difficile à digérer.

L'anguille de Mer & de Riviere, la lamproie, la macreuse, tous les poissons salés ou marinés sont contraires à la santé, à moins qu'on ne les fasse bien dessaler, & qu'on ne les apprête avec beaucoup d'attention; & avec tout cela, ils sont encore ou mal sains, ou au moins peu nourrissans.

Les huîtres & les chevrettes ou salicoques fraîches sont bonnes & salutaires; les écrevisses de Mer sont nuisibles.

Le beurre frais peut convenir le matin à déjeûner ou à dîner après la soupe; mais il faut s'en abstenir le soir, parce qu'il est lourd & qu'il pourroit causer une indigestion.

Les cardons, les cardes de poirée, les épinars, la chicorée blanche & autres semblables herbes peuvent être fort utiles; mais il faut les manger autant que l'on peut à la sausse

blanche, en y mettant toujours un peu de muſcade avec les autres aſſaiſonnemens marqués dans les apprêts de ces ſortes d'alimens.

Le ritz, la bouillie faite avec la fleur de farine ſéchée au four, le gruau fourniſſent une nourriture ſalutaire.

Il faut s'abſtenir autant que l'on peut des pois, des féves, des haricots, & de toutes les eſpéces de choux, parce que ces alimens sont très-flatteux, indigeſtes & propres à former des humeurs. On doit auſſi s'abſtenir d'artichaux crus, de raves & ſalades, à cauſe de leur crudité, ou du moins en uſer ſobrement. On peut faire uſage de ſalade de céleri, de piſſenlis & de chicorée ſauvage, & d'oignons cuits ſous la cendre, avec de l'huile, un peu de poivre, concaſſé, & très-peu de vinaigre.

On mangera au deſſert de quelques compôtes, confitures ſéches ou liquides, marmelades, ni trop aigres, ni trop ſucrées, quelque crême cuite, un peu de biſcuit, quelques fruits ſecs, mais en petite quantité.

On boira à ſes repas de bon vin vieux, bien mur & bien moëlleux, qu'on trempera de bonne eau; à la fin du repas, un peu de vin d'Eſpagne ou d'Alicante, un peu de ratafiat bien doux, ou un peu de fraſtatoire qui eſt du vin mêlé d'une pincée de canelle réduite en poudre, ou de noix de muſcade rapée.

Entre les repas on pourra uſer d'une ptiſanne faite avec de la racine d'aunée ou avec la graine de genievre, ou de coriande.

Si malgré ce régime il ſe forme encore des aigreurs & des crudités dans l'eſtomac des perſonnes pituiteuſes & phlegmatiques, elles avaleront à dîner dans les premieres cuillerées de ſoupe cinq ou ſix grains de poivre blanc, ſans être écraſés; ce ſecours facilitera la digeſtion

ſans cauſer aucune chaleur extraordinaire.

Régime pour les enfans.

Aux enfans nouvellement ſevrés on ne doit donner que des alimens ſimples, doux humectans, faciles à digérer, & qui aient quelque analogie avec le lait dont ils ont été premiérement nourris; tels ſont la boüillie, les boüillons & les potages. A leurs quatre repas on leur donne alternativement de la boüillie & du potage; il ne faut pas leur donner des boüillons trop ſouvent, de peur que trop de boiſſon ne relâche les fibres de l'eſtomac & ne leur cauſe quelqu'enflure ou le cours de ventre.

A meſure qu'ils croiſſent & qu'ils avancent en âge on peut varier & augmenter leur nourriture; on peut leur donner un peu de gelée de viande ou de corne de cerf, un œuf frais avec des moüillettes de pain de froment léger & un peu raſſis, quelquefois de blanc manger, & quelque viande de volaille, avec un peu de ſel pour tout aſſaiſonnement. Dans leurs repas leur principale nourriture doivent être les potages & les panades; entre les repas, un petit morceau de pain, & ſi l'on veut un peu de compôte, marmelade ou confitures liquides qui ne ſoient point trop ſucrées; quelquefois un peu de biſcuit. Ils auront pour boiſſon ordinaire une ptiſanne faite avec une poignée de froment, de ſeigle ou d'orge; on peut y ajouter un peu de raclure de corne de cerf, un peu de canelle ou de régliſſe. On fera boüillir ces ingrédiens dans une pinte de bonne eau juſqu'à diminution d'un quart; aux repas, on pourra mêler dans cette ptiſanne quelques gouttes de vin, ſi les enfans ont l'eſtomac foible; mais on doit le retrancher à ceux qui ſe portent bien, principalement à ceux qui ſont d'un tempérament violent & colérique.

On ne fera manger aux enfans aucune viande

ſolide ni groſſiere, ni ſalade, ni fruits cruds, ni autre choſe indigeſte.

Vers la quatrième année on augmentera leur nourriture, & on accoutumera petit à petit leur eſtomac à des alimens plus ſolides ; peu de viande, pour éviter l'indigeſtion, la colique, le dévoiment.

La partie la plus eſſentielle du régime qu'on doit faire obſerver aux enfans, eſt de leur faire prendre leurs repas, & de fixer leur ſommeil à des heures réglées. Il en eſt de même par rapport à leurs amuſemens.

Voilà des régles générales & dictées pour conſerver ou rétablir la ſanté quand elle eſt altérée. On ne ſera peut-être pas fâché d'en trouver ici d'appropriées à chaque conſtitution du corps humain. Voici celles que propoſe le Docteur Arbuthnot, de la Société Royale de Londres, d'après Hypocrate & Galien, & d'après ceux qui depuis le mieux examiné la nature des alimens.

Fibres lâches & foibles.

La pâleur, le pouls foible, les palpitations de cœur, la molleſſe & la lâcheté de la peau, les laſſitudes, la nonchalanche, la bouffiſſure, les taches ſcorbutiques ſont des ſymptomes de la débilité des fibres.

La maigreur n'eſt point un ſigne de la foibleſſe des fibres ; car quoique le faiſſeau de celles qui conſtituent un muſcle puiſſe être petit, les fibres elles-mêmes peuvent être fortes & élaſtiques

Ceux dont les fibres ſont foibles doivent éviter toutes les grandes évacuations, particuliérement la ſaignée, les ſubſtances viſqueuſes & de difficile digeſtion, la vie ſédentaire, & l'air humide.

Ils doivent manger ſouvent & peu à la fois, uſer d'alimens de bons ſucs & de digeſtion aiſée, tels que le lait, les bouillons, les gelées de viande, les panades & autres choſes ſemblables.

bles. Leur boiſſon doit être des vins auſtéres avec de l'eau, ou quelques autres vins avec de l'eau ferrée; ils doivent mêler dans leurs alimens des végétaux ſtiptiques, auſtéres, comme pluſieurs ſortes de prunes, quelques eſpéces de poires qu'on diſtingue aiſément par leur goût âpre & ſtiptique, les coings, les grenades, le fruit de l'épine vinette, l'oſeille, &c.

Fibres trop fortes & trop élaſtiques.

Un corps robuſte, ſec, maigre, velu, chaud, avec des muſcles fermes & rigides, un pouls fort, l'activité, & la promptitude dans les fonctions animales ſont des ſignes des fibres fortes, rigides & élaſtiques.

Ces conſtitutions ſont ſujettes aux maladies inflammatoires. Elles doivent éviter la diéte qui convient dans l'état contraire.

Leur nourriture doit être émolliente & rafraîchiſſante. Les pulpes, les jus, les gelées, les mucilages & les décoctions des ſubſtances farineuſes. La plûpart des fruits, les herbages, laitues, chicorée, épinars, bétes, panais carotes & autres racines; les huiles animales qui relâchent, & augmentent la graiſſe, conviennent ici. On doit éviter avec ſoin tout ce qui eſt épicé & ſalé; la boiſſon doit être priſe de l'eau, de la décoction d'orge, de petit-lait, s'abſtenant ſurtout des eſprits fermentés & liqueurs ardentes, qui ſont extrêmement nuiſibles dans le cas preſent.

Le bain d'eau tiéde eſt utile à ſes conſtitutions, & le travail ou l'éxercice immodéré eſt nuiſible.

Conſtitutions pléthoriques.

Les ſignes de la conſtitution pléthorique ou ſurabondance des ſucs loüables ſont évidens.

Ses cauſes ſont le bon appétit, une forte nourriture, une bonne digeſtion, peu d'éxercice,

beaucoup de sommeil, la suppression des évacuations ordinaires, particuliérement de la transpiration. La cure par conséquent consiste à retrancher ces causes, & à user de leur contraire.

Les constitutions pléthoriques sont sujettes à l'arrêt de la circulation & par conséquent à la suffocation, à la rupture des vaisseaux & à la mort subite. On doit donc la rétablir promptement par les évacuations artificielles convenables, & le rappel des évacuations naturelles.

La longue abstinence ne convient point aux constitutions pléthoriques; car elle épaissit les fluides. Les petites & fréquentes saignées augmentent souvent la force des organes de la digestion, ce qui fait qu'elles engraissent & empirent la maladie.

Ces constitutions doivent éviter les substances huileuses & trop nourrissantes; les végétaux aqueux leur conviennent, comme étant moins nourrissans que les matiéres animales; de même que le poisson plutôt que la viande.

Constitutions sanguines.

Les personnes de cette constitution sont connues par la couleur vive du visage & de la peau. Elles sont sujettes aux hémorragies, aux inflammations, particuliérement à celles du poulmon, aux suppurations, & souvent aux maladies scrophuleuses. Tout ce qui accélére le mouvement du sang est nuisible aux constitutions sanguines, comme les violens exercices & les veilles.

Les substances acides sont utiles, comme les fruits mûrs de jardin, les liqueurs fermentées, le lait aigre, le lait de beurre, le vinaigre surtout, dont le trop grand usage produit la pâleur, l'oseille & autres semblables.

Les sanguins doivent éviter le trop grand usage

de toutes les substances qui abondent en un sel âcrimonieux & en une huile fort exaltée, comme la moutarde, les oignons, l'ail, les porreaux, les herbes employées en assaisonnement, comme thim, sarriette, marjolaine, romarin, mente, écorce d'orange & de citron, & en général toutes les épiceries.

Constitutions sujettes à l'acidité.

Les rapports aigres, un appétit excessif, quelquefois des choses extraordinaires, comme dans les pâles couleurs, les douleurs de colique, les tranchées, le changement de la couleur de la bile, de jaune en verte, une odeur aigre dans les excrémens, & la sueur, la pâleur de la peau, la petitesse du pouls, quelques espéces d'éruptions cutanées, sont les signes ordinaires de ces constitutions.

Le principal siége de l'acidité est dans l'estomac, & les intestins, d'où elle passe quelquefois dans le sang & les autres sucs.

Les personnes sujettes à cette incommodité doivent s'abstenir du grand usage des substances alimenteuses acides, comme le fruit, le lait aigre, l'oseille, le vinaigre, *&c.* Manger peu de pain & de matiéres farineuses, boire peu de liqueurs fermentées, particuliérement de vins aigrelets.

Leur nourriture doit plutôt être tirée des substances animales que des végétales. La chair des animaux qui se nourrissent des autres animaux est la plus anti-acide ou contraire à l'acidité, comme celle de divers oiseaux, & de ceux qui vivent dans l'eau, quoique celle-ci incommode quelquefois l'estomac à cause de sa qualité huileuse.

Les huiles végétales & animales, comme celle d'amandes, de pistaches, la crême, le beurre & la moële, sont néanmoins souvent utiles.

Leur nourriture doit être tirée des ſubſtances anti-acides, ſurtout des animales, parce qu'il n'y a point d'animal qui ait aucun acide. La chair rôtie, quoique moins aiſée à digérer que celle qui eſt boüillie, eſt particuliérement de ce nombre. Les animaux qui vivent d'autres animaux, ont la qualité anti-acide dans un plus haut degré que ceux qui vivent de végétaux acides. Tels ſont la plupart des poiſſons, les oiſeaux qui ſe nourriſſent de vers & d'inſectes, pluſieurs eſpéces d'oiſeaux aquatiques, les bécaſſes, les bécaſſines & différentes eſpéces de petits oiſeaux, qui à cauſe de cela fourniſſent un aliment plus nourriſſant que ceux qui vivent de grains ou d'autres végétaux. Parmi les ſubſtances végétales les choux, la plupart des racines, panais, navets, carotes, les amandes, les piſtaches, les olives, *&c.*

La boiſſon convenable eſt un vin qui ne ſoit ni aigre, ni petit. Ces perſonnes doivent faire beaucoup d'exercice ; car les gens qui s'exercent, ont ordinairement une bonne digeſtion, & domptent l'acidité de leurs alimens.

Conſtitutions qui abondent en un alcali ſpontané.

Cette conſtitution eſt la plus naturel au corps humain ; parce que toutes les ſubſtances animales ſont alcaleſcentes.

La chaleur, la ſoif, les rapports chauds nidoreux, la ſalité de la langue, & du palais, une bouche amére, & échauffée, le dégoût, les inquiétudes d'eſtomac, le vomiſſement bilieux, les déjections cadavéreuſes, les douleurs dans le ventre avec chaleur ſont les ſimptômes de l'état alcalin des humeurs de l'eſtomac & dans les inteſtins.

Cet état diſpoſe des fluides de tout le corps à la chaleur, aux inflammations, à la putréfaction, empêche la nutrition, produit ſouvent

des éruptions cutanées noirâtres ; livides, plombées & gangreneuſes, ce qu'on appelle communément. *ſcorbut chaud.*

Ces conſtitutions doivent éviter les ſubſtances alcalines, c'eſt-à-dire les matiéres animales, particuliérement la graiſſe, les épices, tous les végétaux qui abondent en un ſel acrimonieux & en une huile fort éxaltée, & le grand uſage général. Le nitre eſt le plus rafraîchiſſant & le plus propre.

Elles doivent uſer abondamment des matiéres acides, ſi elles n'en éprouvent un inconvénient ; vivre principalement d'alimens faits de grains ou de ſubſtances farineuſes, manger beaucoup de pain & aſſaiſonner leur nourriture de beaucoup de vinaigre ; les petits vins, le vin avec l'eau, l'eau avec le ſuc de limon, & ſurtout le lait & l'eau ſont les boiſſons propres.

Les perſonnes de cette conſtitution doivent éviter les violens éxercices, la longue abſtinence qui diſpoſe à l'état alcalin & ne pas manger beaucoup après un long jeûne ; les alimens liquides leur conviennent plus que les ſolides.

Les pléthoriques ſont ſujets à tomber dans cet état alcalin des fluides plus dangereux que celui qui procéde de l'acidité ; car la bile qui eſt ſurabondante dans la conſtitution alcaline eſt le plus puiſſant anti-acide, & elle peut, lorſqu'elle eſt éxaltée & âcrimonieuſe produire tous les terribles ſimptômes, des fiévres malignes & peſtilentielles.

Conſtitutions phlegmatiques.

Les maux d'eſtomac, un ſentiment de plénitude ſans avoir mangé, les crudités, la diminution de l'appétit, les vents par haut ; mais particuliérement un phlegme épais ; ſouvent rejetté par le vomiſſement, les gonflemens du

ventre, quelquefois la respiration courte & la pâleur, sont les signes de la constitution phlegmatique.

Ces constitutions doivent éviter ces substances farineuses, non fermentées, les fruits qui ne sont pas murs, & tous les alimens visqueux: s'abstenir de la saignée, excepté dans des cas pressans, & ne point provoquer la sueur, à cause de l'apaississement qu'elle produit dans les humeurs.

Leur nourriture doit être tirée des substances alcalescentes, parce que tout ce qui conduit dans l'état alcalin convient à la cure de la maladie. De-là aussi l'utilité des matiéres savonneuses composées d'un sel piquant & d'une huile volatile, des épices, du sel, de l'ail, des oignons, des porreaux & des végétaux chauds, employés en assaisonnement, comme le thim, le romarin, la sarriette, le basilic, la marjolaine, & en général tout ce qui exalte la bile; car les constitutions bilieuses & phlegmatiques sont opposées.

La boisson des personnes phlegmatiques doit se tirer des liqueurs fermentées & des vins puissans, tels que ceux qui mettent le sang dans un grand mouvement. L'eau chaude dissout le phlegme; mais elle reláche trop.

Ténuité ou dissolution du sang.

La soif, la maigreur, l'excès des sécrétions, comme de l'urine, de la sueur, de la transpiration, & les digestions liquides, sont les signes & les effets de la trop grande ténuité du sang.

La diéte prescrite dans la débilité des fibres; le lait bouilli avec des grains, particuliérement avec le ritz, les alimens solides plutôt que les liquides, les vins austéres conviennent dans cet état.

Constitution grasse.

Les, gens gras doivent manger & dormir peu, & faire beaucoup d'exercice. C'est en cela que consiste principalement la cure.

Tout ce qui échauffe médiocrement les substances stimulantes, qui abondent en un sel âcre, piquant, comme la moutarde, les raiforts l'ail, les oignons, les porreaux, les épiceries & les plantes aromatiques employées en assaisonement, le safran, les semences carminatives, les viandes fort assaisonées de sel, de poivre & de vinaigre conviennent & dissolvent la graisse. Ces substances ont seulement l'inconvénient de causer la soif, & la boisson abondante augmente la maladie, en délayant les fluides & relâchent les solides. Le sel est un grand dissolvant de la graisse.

Les personnes grasses doivent éviter les alimens huileux; mais les savons qui sont composés d'huile & de sel conviennent parce qu'ils sont résolutifs; le miel, le sucre, & les fruits mûrs de jardin sont par conséquent utiles.

Quelques-unes des substances astringentes comme les coings, les grenades, les capres, les matieres confites au sel & au vinaigre conviennent parce que les fibres sont ordinairemeut trop lâches dans ces constitutions.

Tout ce qui provoque la transpiration, & par conséquent les frictions de la peau, sont utiles.

Ces personnes doivent user de petits vins pour leur boisson, le thé, & le caffé sont propres, comme délayans & médiocrement stimulans. La grande quantité des liqueurs huileuses fermentées, augmente la graisse; l'eau pure relâche trop; l'air humide nuit en relâchant les fibres & arrêtant la transpiration.

Constitutions mélancoliques ou astrabilaires.

La tendance vers ces constitutions se connoît par l'air sombre & la lividité du visage, la sécheresse de la peau, la maigreur, un génie vif & pénétrant, la petitesse du pouls & de la respiration, les obstructions dans le bas ventre & la trop grande application au même objet.

Tout ce qui échauffe & produit une transpiration trop abondante, comme les substances qui abondent en un sel acrimonieux & en une huile volatile, est nuisible; les alimens visqueux & de difficile digestion, mais surtout la chair & le poisson salés, & en général tout ce qui épaissit les humeurs, ou les réduit à une consistance visqueuse, est de ce nombre.

Les alimens astringens austeres, comme plusieurs sortes de prunes & quelques espéces de poires qu'on peut distinguer par leur goût âpre & stiptique, les coings, les grenades, l'oseille, la pimprenelle, les capres, les matières confites au vinaigre, &c. & les vins acerbes sont nuisibles.

L'air trop froid & l'air trop chaud sont contraires, car dans ces deux états de l'air, les mélancoliques sont toujours plus mal.

Les délayans sont utiles, particuliérement l'eau impregnée de quelque sel pénétrant; les substances qui rafraîchissent, lâchent le ventre & dissolvent la bile; l'eau d'orge, le petit-lait, les fruits mûrs de jardin, les herbes potageres émollientes, surtout la laitue, la chicorée, la dent de lion ou pissenlit & le miel sont les plus convenables.

Il faut observer que la diéte doit être opposée à l'acrimonie particulière qui occasionne la maladie.

Si elle procéde par exemple d'une trop gran-

de acidité, les substances animales, les bouillons de viande & les œufs mêmes conviennent; si la cause est alcaline, la méthode contraire doit être employée.

Mouvement vicié des fluides.

Le sang & les autres fluides pêchent souvent non-seulement dans leurs qualités, mais encore dans leur mouvement; il peut être trop lent, trop vîte, ou totalement supprimé dans quelques vaisseaux.

Ceux chez qui la circulation est trop lente doivent être regardés comme dans le cas des gens gras & phlegmatiques, & ceux qui l'ont trop vîte, comme dans le cas des personnes d'une constitution bilieuse, chaude & alcaline, & les diétes respectives conviennent.

Dans les obstructions inflammatoires des vaisseaux, la nourriture doit être rafraîchissante, médiocre, tenue, & délayante, évitant le grand usage des substances salines, qui pourroient par leur qualité stimulante, augmenter l'inflammation; on doit, dis-je, éviter ces substances, excepté dans quelques cas où il y a espérance d'atténuer les fluides & d'emporter les obstructions par les sels volatils; ou bien lorsqu'on a intention de produire une suppuration; mais il est certain que toute substance stimulante, lorsqu'elle ne résout pas l'obstruction, augmente l'inflammation.

Dans les tumeurs froides où l'intention est de résoudre & d'atténuer, la diéte doit être delayante & stimulante consistant en substances d'une nature savonneuse, c'est-à-dire en sel & en huile.

Plaies.

La nourriture de ceux qui ont des blessures récentes doit être douce, c'est-à-dire sans rien de salin ou de stimulant, de facile digestion, &

de l'espéce de celles qui préservent les humeurs de la putréfaction & les rendent huileuses & balsamiques.

Lorsqu'il faut procurer la suppuration, les alimens doivent être plus abondans & plus chauds, parce que ceux-ci produisent la putréfaction.

REINETTE, espéce de pommes. (Voyez les propriétés & les usages de ce fruit au mot *Pomme.*)

RÉMOLADE, sausse composée d'anchois, de capres hachées, de persil & ciboule hachés à part, le tout passé avec de bon jus, une goutte d'huile, une gousse d'ail & assaisonnemens ordinaires.

REPAS, *refectio*; nourriture que l'on prend à certaines heures du jour pour entretenir la santé; plusieurs Nations autrefois ne se prescrivoient aucun tems reglé pour manger & ne prenoient d'alimens que quand la faim les y portoit; on ne peut point absolument déterminer à quelles heures & combien de repas on doit faire par jour; l'appétit & l'habitude en doivent décider. Voyez ce qu'on a dit à ce sujet au mot nourriture; on a examiné au même endroit s'il est plus à propos de manger beaucoup à midi & de souper légérement, ou si le repas du soir doit être plus fort que celui de midi.

REPONSE, *Rapunculus.* Petite racine longue, grosse comme le petit doigt blanche & d'un bon goût; on la cultive dans les jardins & on la cueille étant encore tendre pour la mêler dans les salades: elle contient quelques principes exaltés qui fortifient l'estomac & qui aident à la digestion; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile un peu exaltée; ces sels la rendent encore apéritive.

Elle convient en tout tems à toute sorte d'âge & de tempérament, & elle ne produit point de mauvais effets à moins qu'on en use immodérément.

RIBLETTE, *habenula lingula.* Ragoût qu'on prépare sur le gril d'une tranche déliée de viande soit de bœuf, soit de veau ou de porc qu'on sale & qu'on épice. On apprête les riblettes comme les côtelettes. (Voyez cet article.)

RIBLETTE AU LARD, espéce d'omelette qu'on fait avec du lard coupé par morceaux. (Voyez omelette au lard au mot *Omelette.*)

RITZ, *Oryza.* Espece de froment qui approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est un peu plus petit; il vient sur un tuiau de la hauteur de trois ou quatre pieds plus gros & plus plein de nœuds que celui de notre froment, & dont les feüilles ressemblent à celles du porreau. Ce tuyau jette son épi en forme de rameau ou bouquet, où l'on trouve le ritz enfermé dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminé par un filet.

Le bon ritz nous vient de Piémont, d'Espagne & de plusieurs autres endroits; on en fait beaucoup d'usage parmi les alimens; on le mange en grains cuit dans de l'eau & du lait; on fait aussi une espéce de boüillie avec du ritz battu.

Le ritz, dit M. Andry, est un peu astringent; c'est pourquoi ceux qui ont le ventre trop resserré n'en doivent gueres user; plusieurs prétendent qu'il est bon aux phtisiques & aux convalescens; mais ajoûte le même Auteur, l'expérience fait voir le contraire; tous les phtisiques l'oin d'engraisser par l'usage du ritz dessèchent encore davantage; ce n'est pas que le ritz par lui-même ne soit assez nourrissant; mais

c'eſt que l'eſtomac des phtiſiques n'eſt pas diſpoſé comme il faut pour digérer un aliment dont les principes ſont ſi liés & ſi difficiles à ſéparer ; le vulgaire croit cependant qu'il n'y a qu'à manger du ritz pour engraiſſer, s'il eſt préparé avec le lait & le ſucre; mais c'eſt diſent Nonnius & Pierre Goutier, une opinion démentie par l'expérience.

On peut rendre le ritz plus facile à digérer en y mêlant un peu de ſafran, & c'eſt ce qui ſe pratique en pluſieurs Provinces, où l'on ne mange preſque jamais le ritz que ſafrané; au reſte quoique le ritz ne ſoit pas auſſi capable d'engraiſſer qu'on ſe l'imagine d'ordinaire, il ne laiſſe pas de nourrir aſſez & de donner de l'embonpoint.

Les Orientaux font du pain de ritz; mais comme ce pain eſt aſſez déſagréable par lui-même ils y mêlent du ſeigle & du millet pour le rendre meilleur ; ils font auſſi un vin de ritz qui eſt d'un blanc ambré & d'un goût auſſi bon que le vin d'Eſpagne ; ce vin porte aiſément à la tête, & ennivre plus fortement que les autres vins. Les Chinois en font leur boiſſon ordinaire.

Le ritz ſert à faire des potages en gras & en maigre, & des Entrées ; il ſe mange communément au lait.

Ritz au lait.

Après l'avoir bien lavé, faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever ; mettez-y enſuite petit à petit du lait chaud juſqu'à ce qu'il ſoit cuit ; aſſaiſonnez-le de ſel & de ſucre; qu'il ne ſoit ni trop clair ni trop épais.

Ritz au blanc en gras.

Si vous le voulez blanc au gras, après l'avoir lavé, faites-le cuire avec de bon bouillon qui

ne soit point coloré, & un morceau de lard; quand il est cuit, mettez-y un coulis. (Voyez au mot *Coulis*, l'article coulis blanc.)

Ritz au caramel.

Votre ritz bien épluché & bien lavé, faites-le crever avec un peu d'eau, & le moüillez de lait boüilli & chaud; mettez-y du sel & un peu de sucre; quand il est cuit un peu épais, mettez dans un plat un peu d'eau avec du sucre que vous ferez réduire en caramel; quand il est d'une belle couleur cannelée, versez-y votre ritz pendant que le caramel est bien chaud; étendez le caramel par-dessus, comme à une crême brûlée, & servez chaudement.

Ritz à la Chanceliere.

Choisissez le plus beau ritz; après l'avoir bien épluché, lavé dans plusieurs eaux tiédes, & égoutté, faites-le sécher dans une casserole sur le feu, & le moüillez de lait, ce qu'il en faut pour le faire cuire; il faut que le ritz soit entier quand il est cuit; mettez une poignée de sucre en poudre dans un plat; versez votre ritz dedans; qu'il ne soit pas trop épais; remuez-le avec une cuiller pour le mêler avec le sucre; poudrez encore de sucre fin par-dessus, & de canelle en poudre; faites-lui prendre couleur au four ou avec une pelle rouge, & servez pour Entremets.

Crême de ritz soufflée.

Prenez deux cuillerées à bouche de farine de ritz, & la délayez petit à petit avec de la crême ou du lait; moüillez-le ensuite plus fort comme si vous vouliez faire une boüillie, mettez-y un morceau de sucre, de la canelle en bâton, une écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange; faites cuire cette crême pendant une heure sur le feu en remuant toujours; passez-la ensuite dans une étamine & pressez

fortement; mettez dans cette crême ainsi passée six blancs d'œufs fouettés, mêlez bien le tout ensemble; versez la crême dans un plat pour lui faire prendre couleur au four. Quand elle est cuite glacez le dessus avec du sucre & la pelle rouge, & servez chaudement.

Potage au ritz en gras.

Prenez une demi-livre de ritz, après l'avoir épluché lavez-le dans plusieurs eaux tiédes, faites-le blanchir & égoutter ensuite sur un tamis; mettez-le ensuite dans une marmite avec de bon boüillon & un morceau de lard, & faites cuire à petit feu; quand il est cuit, mettez-y un peu de boüillon & le délayez bien pour qu'il ne s'y forme point de grumeaux; remettez-y encore du boüillon & du jus; qu'il soit d'une belle couleur & un peu clair; servez dans un plat à oüille ou plat à potage.

Potage au ritz en maigre.

Votre ritz épluché & lavé comme on l'a dit, faites-le cuire dans un bon boüillon maigre fait avec panais, carotes, oignons, racine de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérément; qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri & la racine de persil; mettez avec ce boüillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, jusqu'à ce que votre ritz ait assez de couleur; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures assaisonné de bon goût. Quand il est cuit, servez, qu'il ne soit ni trop clair ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc n'y mettez point de jus d'oignons; quand le ritz est cuit, délayez six jaunes d'œufs dans du boüillon, faites lier sur le feu, & entretenez cette liaison chaude; quand le ritz est cuit, mettez-la dedans, & servez chaudement.

On mange aussi des chapons au ritz; on fait

cuire le ritz à l'ordinaire dans le boüillon où a cuit le chapon ; quand il est cuit, on le sert, le chapon dessus.

Voyez au commencement de cet article quels apprêts rendent le ritz moins indigeste ou plus sain.

RIS DE VEAU, *Glandulæ vitulinæ*. Morceau fort délicat qui se prend à la gorge du veau, tenant d'un bout à la partie supérieure de la poitrine; les ris de veau entrent dans les meilleurs ragoûts, & l'on en fait divers plats ou Hors-d'œuvres pour Entrées & pour Entremets. Voici les plus ordinaires.

Ris de veau piqués, à la broche.

Piquez-les de menu lard, passez-les dans une brochette, attachez-les à la broche & les faites cuire; quand ils sont cuits & de belle couleur, dressez-les dans un plat, une essence de jambon dessous ou bien du jus, & servez chaudement pour Entremets.

Ris de veau en fricandeaux.

Faites-les tremper dans plusieurs eaux & les faites blanchir; mettez-les ensuite dans l'eau froide, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une casserole, le lard en dessous, avec une cuillerée de boüillon à demi fait; couvrez-les d'un plat & les mettez cuire sur un fourneau. Le boüillon étant diminué, & les ris étant bien colorés, dressez-les dans un plat; ôtez la graisse de la casserole; moüillez ce qui est attaché d'un peu de boüillon & de jus de veau; passez ce jus au tamis, & le jettez sur les ris avec un peu de poivre concassé, servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Ris de veau aux fines herbes.

Garnissez-le fond d'une tourtiere de bardes de lard & de petites tranches de veau, sel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oi-

gnons, persil haché, ciboules entieres; vos ris de veau blanchis, arrangez-les dans la tourtiere, même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de veau & bardes de lard, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits, ôtez les tranches de veau & les bardes de lard de dessus les ris; arrosez-les de la même graisse de la tourtiere où ils sont, pannez-les de mie de pain bien fine, recouvrez la tourtiere de son couvercle, du feu dessus, & leur faites prendre couleur; pelez une trufe verte & la hachez bien menu, faites-la mitonner à petit feu dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon; versez ce coulis dans un plat, arrangez-y les ris de veau après les avoir bien égouttés, & servez chaudement pour Entremets.

Ris de veau à la saint Cloud.

Faites-les blanchir; faites un trou par le côté de chaque morceau de ris & l'élargissez en dedans; mettez-y une farce de blanc de poularde, graisse de veau blanchie, lard rapé, sel, poivre, fines herbes hachées, six jaunes d'œufs pour liaison; quand ils sont farcis, cousez-les pour que rien ne sorte. Faites-les cuire avec tranches de veau & de jambon; mouillez de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne; quand ils sont cuits, passez la sausse au tamis & la dégraissez; faites-la réduire en glace, mettez-y les ris de veau pour les glacer; mettez un peu de coulis pour détacher ce qui tient à la casserole; repassez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez sous les ris de veau.

Ris de veau aux trufes, à l'Italienne.

Faites-les blanchir, & les mettez ensuite dans l'eau froide. Faites-les mariner avec sel, gros poivre, toutes sortes de fines herbes hachées, huile

huile fine. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez les ris dessus avec la marinade ; couvrez de bardes lard & faites cuire à la braise. Passez à l'huile des trufes hachées ; mouillez d'un demi verre de vin de Champagne, un peu de réduction, & faites cuire à petit feu. Quand les ris de veau sont cuits, passez la sausse où ils ont cuit dans la sausse aux trufes; dégraissez-la ensuite, mettez-y un peu de coulis & servez chaudement avec les ris de veau.

Ris de veau farcis à la Dauphine.

Choisissez les plus gros ; fendez-les par le côté pour les farcir d'une farce de poulets ou poulardes, comme on l'a dit, & les faites cuire à la braise avec bardes de lard & tranches de veau dessus & dessous, fines herbes, fines épices, ciboules entieres, persil haché & oignon coupé par tranches.

Farcissez de crêtes de la même farce que les ris de veau ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, de petits champignons quelques trufes vertes & un bouquet, sel & poivre. Moüillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Quand le ragoût est cuit, dégraissez-le, liez-le d'un coulis de veau & de jambon ; arrangez-y les ris de veau dans un plat, un cordon de crêtes autour, le reste du ragoût par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Ris de veau à la Dauphine, farcis aux écrevisses.

Les ris de veau farcis, cuits à la braise, comme on vient de le dire, servez-les avec un ragoût d'écrevisses par-dessus. (Voyez au mot *Ecrevisse*. la manière de faire ce ragoût.

Ris de veau à la Dauphine, farcis aux huîtres.

Farcis & cuits à la braise de la même manière que le précédent, servez-les avec un ragoût

(Voyez à l'article *Huître*, la maniere de faire ce ragoût.)

Ris de veau farcis à la Dauphine, aux petits œufs.

Faites les blanchir légérement; farcissez-les comme on l'a dit, faites-les cuire à la braise, à l'ordinaire, avec un jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas, & moüillez d'un peu de boüillon, couverts de bardes de lard & tranches de veau; faites blanchir de petits œufs, épluchez; mettez des crêtes cuire dans un blanc de farine & de boüillon & la moitié d'un citron coupé en tranches. Quand elles sont cuites & bien essuyées, mettez-les avec les petits œufs autour, un jus de citron dans l'essence, & servez par-dessus.

Ris de veau au fenoüil.

Faites les blanchir, ouvrez-les, farcissez-les avec une farce de volaille cuite, tetine de veau & lard blanchi, persil, ciboule, champignons, mie de pain trempée dans la crême, sel, poivre, jaunes d'œufs, pour liaison; quand ils sont farcis embrochez-les dans de petites hatelettes & les faites cuire à la broche envelopés de lard & de papier; quand ils sont cuits, dressez les dans un plat, une bonne essence avec un jus de citron par-dessus, couvrez-les de fenoüil blanchi, & servez chaudement.

Ris de veau marinés frits.

Coupez vos ris de veau en trois ou quatre morceaux après les avoir fait blanchir, faites-les mariner avec un oignon coupé par tranches, ciboules entieres, une feüille de laurier, sel, poivre, deux ou trois clous, jus de citron; laissez-les dans la marinade pendant deux heures; tirez-les ensuite, essuyez-les, trempez-les dans une pâte faite avec une poignée de farine,

sel, eau & un œuf blanc & jaune, le tout battu ensemble ; faites-les frire ensuite dans du sain-doux bien chaud ; quand ils sont frits & bien colorés servez-les sur une serviette, du persil frit au milieu.

Ris de veau à la poêle.

Passez-les avec du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail ; foncez une casserole de veau & de jambon, les ris de veau dessus avec le lard fondu, fines herbes, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise ; quand ils sont cuits dégraissez la sausse mettez-y du coulis ; passez-la au tamis ; remettez-y les ris de veau pour les faire chauffer & servez avec un jus de citron.

Ris de veau farcis à la cendre.

Fendez par le côté des ris de veau blanchis, farcissez-les comme les ris de veau aux fines herbes ; prenez autant de feüilles de papier que vous avez de ris de veau ; sur chaque feüille de papier mettez une tranche de lard, une petite tranche de jambon ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, un peu de fines épices, persil haché, une ciboule entiere sur chacun ; sur chaque feüille de papier mettez chaque ris de veau, assaisonnez dessus, comme dessous, & les envelopez d'une tranche de veau bien mince, d'une barde de lard ; liez les feüilles de papier, ficelez-les, moüillez tant soit peu ; mettez la cendre chaude au coin du foyer ; arrangez les ris de veau dessus, & couvrez de cendres chaudes ; mettez-en de tems en tems, & les laissez cuire pendant deux heures ; étant cuits, tirez-les du papier, & les dressez proprement ; jettez dessus un ragoût de jambon, & servez chaudement pour Entremets.

Tourte de ris de veau.

Mettez tremper, lavez en plusieurs eaux,

& faites blanchir des ris de veau ; mettez-les dans de l'eau froide, & les faites essuyer entre deux linges ; faites une abaisse de demi feuilletage ; enfoncez une tourtiere ; au fond faites un lit de lard rapé ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes ; séparez les ris de veau, & les dressez dans la tourtiere, garnissez de petits champignons, de trufes & mousserons ; assaisonnez dessus, comme dessous ; mettez des tranches de veau dessus, & des bardes de lard : du beurre frais à proportion ; couvrez la tourte d'une abaisse de la même pâte ; faites un bord autour ; frotez-la d'un œuf battu, mettez-les cuire au four, ou sous un couvercle ; étant cuite dressez-la dans un plat, & la découvrez ; ôtez les tranches de veau, & les bardes de lard ; dégraissez-la ; jettez-y une essence de jambon ; si la tourte est de bon goût, couvrez-la & la servez chaudement.

Ragoût de ris de veau.

Lavez & faites blanchir des ris de veau dans l'eau boüillante ; mettez-les dans l'eau froide, & les essuyez entre deux linges ; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, un bouquet assaisonné de sel & de poivre, de petits champignons, ou mousserons, quelques trufes coupées par tranches ; passez le tout sur un fourneau ; étant passé, moüillez-les de jus, & les laissez cuire à petit feu ; étant cuits dégraissez-les, & les liez d'un coulis de veau & de jambon, si le ragoût est de bon goût, & le dressez proprement dans un plat, pour Entremets ; le ragoût de ris de veau sert pour garnir toutes sortes d'Entrées à la braise.

Le ragoût de ris d'agneau se fait de même manière, que celui de ris de veau marqué ci-dessus.

Le ris de veau accommodé comme on l'a dit ci-dessus est une fort bonne nourriture pourvû que les assaisonnemens & les épices ne dominent point dans ces différens ragoûts.

RISSOLE, *Minutal tostum.* Sorte de Pâtisserie faite de viande hachée & épicée, enveloppée dans de la pâte & frite dans du sain-doux; on fait d'abord de petites abaisses en forme de petite pâté ovale, on les remplit d'un godiveau fait de blanc de chapon, moëlle de bœuf, sel & poivre le tout bien haché; les rissoles faites on les confit dans le sain-doux.

On en peut faire en maigre avec de la farce de poisson bien hachée, & même des mousserons; on les fait cuire auparavant avec beurre fines herbes & épices, si c'est aux épinars; si c'est aux mousserons on les fait cuire à l'ordinaire, on les hache bien menu, on les assaisonne d'un peu de sel, sucre, écorce de citron pilée ou rapée, & on les sert cuites au four avec sucre & eau de fleurs d'orange en servant. On appelle aussi les rissoles *oreilles de Parisien*, parce qu'elles sont faites en forme d'oreille.

Rissoles en gras.

Faites un hachis de blanc de chapon ou bien d'un morceau de veau blanchi sur le gril, persil, ciboule, un champignon, un peu de jambon cuit, un peu de mie de pain trempée dans la crême, deux jaunes d'œufs cruds pour liaison; pilez ensuite le tout dans un mortier; faites une abaisse de feuilletage bien mince. (Voyez au mot pâte, la maniére de le faire.) Formez en de petites abaisses, sur lesquelles vous mettrez gros comme une noix de votre farce; couvrez de même pâte, soudez bien les deux abaisses; parez la rissole tout autour; faites frire ensuite dans du sain-doux bien chaud.

Quand elles sont frites servez pour Hors-d'œuvre ou pour Garniture.

Rissoles en maigre.

Les rissoles en maigre se font de la même maniére, toute la différence c'est qu'au lieu d'une farce grasse on met dedans une farce maigre. (Voyez au mot *Farce*, la maniére de la faire.) On les frit ensuite dans une friture maigre.

Rissoles de tétines de veau.

Prenez des tétines de veau blanchies, coupez-les entieres ; & entre deux morceaux un peu de farce ; soudez avec des œufs ; faites-les frire trempées dans une pâte legére.

Rissoles la moëlle glacées.

Prenez gros comme deux œufs de crême patissiére, avec un quarteron de moëlle & de la fleur d'orange ; grillez du sucre, un peu de crême, trois ou quatre biscuits d'amandes améres, le tout bien pilé ; formez vos rissoles à l'ordinaire ; faites-les frire, glacées & servez chaud pour Entremets.

Rissoles de Chocolat.

Faites une pâte brisée bien fine, ou de feuilletage ; étendez bien mince & formez vos rissoles; faites une crême patissiére, délicate ; rapez-y du chocolat assez pour qu'elle en prenne le goût ; laissez-la refroidir ; formez vos rissoles, peu de pâte, beaucoup de crême ; faites frire & servez chaud ; glacez avec du sucre & la pelle rouge, ou dans le four.

On fait des rissoles, de caffé, de safran, de crême, de ritz, d'amandes, pistaches avelines, & toutes sortes de fruits.

Rissoles d'épinars

Vos épinars bien épluchés, lavez-les à plusieurs eaux ; faites-les cuire ensuite dans une casserole avec un verre d'eau. Quand ils sont cuits, égouttés & bien pressés, pilez-les dans

un mortier avec un morceau de beurre frais, de l'écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes améres, un peu de sucre & d'eau de fleurs d'orange; formez ensuite vos rissoles comme on l'a dit & les faites frire de belle couleur dans une friture maigre. Quand elles sont frites, & dressées dans un plat; sucrez-les & les glacez avec la pelle rouge, pour Entremets.

Rissole de marmelade d'abricots.

Faites une pâte à l'ordinaire comme une pâte brisée avec un litron de farine fine, un quarteron de beurre, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un peu de citron rapé très-fin, une pincée de sel, un peu d'eau; formez-en de petites abaisses; mettez dessus de petits tas de marmelade d'abricots; finissez à l'ordinaire & les servez glacées avec du sucre & la pelle rouge.

Rissoles de champignons & mousserons.

Coupez en dés les champignons & les mousserons, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; mettez-y une pincée de farine; moüillez avec un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, un peu de boüillon & sel; faites cuire le ragoût & le dégraissez. Quand il est cuit, la sausse liée, mettez-y un jus de citron; laissez-le refroidir. Faites une pâte brisée. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) mettez de petits tas de votre ragoût sur les abaisses; finissez comme on l'a dit, & servez de même.

A Conci, la rissole est une espece de gâteau fait en forme de croissant & farci d'un hachis de veau cuit dans l'huile.

Cette espéce de pâtisserie est moins indigeste que les pâtisseries ordinaires, parce qu'il y entre

beaucoup moins d'assaisonnemens, de graisse, de lard, qui rendent les autres très-malfaisantes.

RISSOLER, *Torrere, retorrere*, cuire les viandes ou autres mets, jusqu'à leur donner une couleur rousse.

Le rôt pour être beau & bien cuit doit être rissolé. On dit aussi, du pain bien rissolé, qui est cuit de belle couleur.

Rissolette.

Elles se font avec toutes sortes de viandes cuites hachées menuës avec un peu de graisse de bœuf ou veau, du lard, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, trois jaunes d'œufs; dressez de cette farce sur de petites rôties de pain; pannez & faites prendre couleur sous un couvercle de tourtiere, servez chaud pour Hors-d'œuvre.

ROCAMBOLE, *Ophionorum, Cœpa ascalonia*; espéce d'ail qu'on appelle autrement échalote d'Espagne.

Ses qualités sont à peu-près les mêmes que celles de l'ail; mais elle est d'une nature un peu plus douce. Voyez *Ail*. On se sert de rocambole pour mettre dans les ragoûts; cela les reléve beaucoup.

ROGNONS, Reins, *Renes*, parties des animaux, dans lesquelles les sérosités du sang se filtrent & coulent continuellement. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide & compacte qui les rend difficiles à digérer, & produit des obstructions. Cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres & d'un bon goût; par exemple ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait, & de plusieurs autres.

Rognons de bœuf à l'oignon.

Passez des tranches doignons dans une casserole

casserole avec un morceau de beurre. A moitié passé, mettez-y le rognon de bœuf coupé bien mince; assaisonnez de sel, poivre; ne mouillez qu'avec le jus que cela rendra; en finissant un filet de vinaigre ou de la moutarde, & servez pour Hors-d'œuvre.

Rognons de bœuf à la poêle.

Passez votre rognon bien émincé dans une poêle, avec persil, ciboule, échalotes, sel & poivre; cela cuit, ôtez les rognons; mettez dans la sauce un verre de vin & un peu deau; faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec du verjus, & servez pour Hors-d'œuvre.

Rognons de bœuf grillés.

Fendez-les en deux; passez-les dans un peu de beurre ou graisse avec sel, poivre, persil, ciboule; passez avec de la mie de pain; faites griller à petit feu, & servez avec telle sauce que vous voudrez.

Rognons de mouton sur le gril.

Ouvrez-les par le milieu passez au travers une petite brochette; assaisonnez-les de sel & poivre; faites-les griller. Quand ils sont cuits, mettez dessous une sauce à l'échalote.

Rognons marinés.

Prenez des rognons de mouton; fendez-les en deux sans les séparer; faites-les mariner avec un peu d'huile, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, thim, laurier, basilic en poudre, sel, fines épices. Quand ils ont pris goût dans la marinade, passez-les comme les autres dans de petites hatelettes; trempez-les dans leur marinade; pannez-les de mie de pain; faites-les griller en les arrosant de tems en tems de leur marinade, & les servez avec une sauce à l'échalote dessous.

Rognons de mouton en ragoût.

Faites-les blanchir; ôtez-en la petite peau;

piquez-les de gros lard ; passez-les à la poële avec bon beurre, persil, ciboules ; empotez-les après, avec bon bouillon, sel, poivre, clous, champignons, morilles, palais de bœuf, marrons, un bouquet de fines herbes, & un coulis de bœuf, le tout pour Entremets.

Rognons de mouton à la broche.

Blanchissez les ; ôtez-en la petite peau ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broche ; quand ils sont cuits, servez-les comme les aloüettes.

Rognons de mouton tôt-prêts.

Fendez-les en deux ; ôtez en la petite peau ; embrochez-les à de petites brochettes ; assaisonnez-les de sel, poivre, un peu d'échalotes hachées bien menu ; frotez une casserole de beurre, lard ou graisse ; arrangez-y vos rognons, mettez-les un instant sur le feu ou sur des cendres chaudes, feu dessus & dessous. Il ne faut qu'un instant pour être cuits ; dressez-les dans un plat ; mettez un peu d'eau dans la casserole où ils ont cuit, un peu de mie de pain, sel, poivre, une pointe de vinaigre ; jettez vos rognons dessus & servez pour Hors-d'œuvre.

Rognons de mouton aux concombres.

Faites-les cuire dans des bardes de lard, & quand ils sont refroidis, émincez-les & les mettez dans un ragoût de concombres au roux ou à la Béchamel.

Rognons de mouton glacés.

Piquez-les d'un lard très-fin sans ôter la peau ; enfilez-les dans des brochettes & les attachez à la broche avec un papier beurré, sur l'endroit qui n'est pas piqué. Quand ils sont cuits à propos, servez avec une sausse à l'Espagnole, ou autre.

Rognons de veau.

Il y a aussi le rognon de veau qui tient à

la longe, dont on fait une omelette. Voyez au mot *Omelette.* On en fait aussi des rôties. Voyez au mot *Rôties.* On les sert aussi grillés avec une sausse piquante, ou bien on les passe à l'oignon, le tout coupé bien mince.

On se sert aussi des rognons de coq pour mettre dans les ragoûts.

ROMARIN, *Romasrinus.* Plante qui pousse une tige assez haute pour lui faire donner le nom d'arbrisseau; elle est fort chargée de petites branches de couleur cendrée. Ses feuilles sont étroites, longues, épaisses, blanches en dessous, d'un verd brun en dessus, d'un goût âcre; mais d'une ôdeur aromatique, agréable, quoique un peu forte. Ses fleurs sont en gueules; petites, mêlées en quantité parmi les feüilles. Ses semences qui succédent aux fleurs, sont menuës, presque rondes, & renfermées dans une capsule.

On se sert quelquefois des feüilles de romarin avec celles des autres plantes odoriférantes. Elles sont propres à résoudre & à mondifier. Elles fortifient le cerveau.

ROSSOLIS, liqueur agréable qu'on boit ordinairement à la fin du repas. Voici la manière de la faire.

Mettez dans une bouteille de verre une pinte d'esprit de vin ou de bonne eau-de-vie, avec douze clous de girofle, trois brins de poivre long, un peu d'anis verd, un peu de coriandre cassée. Laissez tremper le tout environ deux heures, & le passez dans un linge. Faites cuire du sucre à souflé; ôtez-le de dessus le feu; mettez-y votre esprit de vin; remuez-le bien avec une cuiller; passez-le ensuite dans une chausse; mettez au fond de la chausse une douzaine d'amandes douces cassées & non pilées. Si vous le voulez meilleur, pilez un

peu dans un mortier un grain de musc & deux grains d'ambre avec un peu de sucre en poudre. Mettez le tout dans un peu de coton ou dans de l'étoupe ; attachez-le à la pointe de la chausse, & passez votre liqueur par-dessus deux ou trois fois.

Rossolis de Turin.

Mêlez dans une cucurbite de bon vin rosé, de la canelle, du matis, du clou de girofle & du sucre dissous dans quelques eaux de senteur. Couvrez votre cucurbite de son chapiteau, & après y avoir adopté le récipient, lutez bien les jointures avec de la vessie mouillée, ensuite vous distilerez votre liqueur à petit feu.

Si vous voulez que votre rossolis soit ambré, attendez qu'il soit fait ; faites dissoudre six grains d'ambre que vous délayerez bien ; passez-le, & le mettez avec le reste.

Autre rossolis.

Faites boüillir de l'eau, & quand elle ne sera plus que tiéde, prenez toutes sortes de fleurs odoriférantes, chacune en particulier, suivant la saison ; épluchez-les bien ensorte qu'il n'y ait que la feuille, & les mettez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau tiede, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie ; ôtez-en alors les fleurs avec une écumoire, & les mettez égoutter ; mettez ensuite de l'eau chaque fleur dans une cruche. Sur trois pintes de cette eau, mettez une pinte ou trois chopines d'esprit de vin avec trois chopines, c'est-à-dire, trois livres de sucre clarifié ; mettez-y ensuite la moitié d'un demi-setier ou environ d'essence d'anis distilé, & autant d'essence de canelle. Si votre rossolis est trop sucré ou pâteux, mettez-y de l'esprit de vin ce qu'il en faut ; s'il est trop fort, mettez-y du sucre. Pour empêcher que l'essence d'anis

ne blanchisse votre rossolis mêlez-la avec esprit de vin avant de la mettre dans l'eau.

Si votre rossolis n'a pas assez d'odeur, ajoutez-y une ou deux cuillerées d'essence de fleurs avec une pincée ou deux de musc, & d'ambre préparé avec du sucre en poudre; au défaut d'essence de fleurs, le musc & l'ambre préparé en essence ou en poudre pourroient suffire.

Cela fait, passez votre liqueur à la chausse pour la décrasser, & la serrez dans des bouteilles bien bouchées; le rossolis ainsi préparé peut se garder pendant dix ans sans se corrompre.

Rossolis nommé franchipane.

Ce rossolis est une composition de fruits, de fleurs, & d'odeurs mêlées ensemble avec les autres choses, & en mêmes doses que ci-dessus. Il faut prendre garde surtout que rien ne domine; car c'est l'égalité du goût qui en fait la véritable qualité, & lui donne le nom de franchipane.

Rossolis ou liqueur parfumée.

Faites bouillir deux pintes d'eau & deux livres de sucre jusqu'à la diminution d'un quart; versez-y ensuite deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & ayant encore fait bouillir un moment, jettez-y un blanc d'œuf fouetté avec la coquille rompue; remuez bien le blanc d'œuf dans votre liqueur, & lorsqu'elle commencera à bouillir ôtez-la de dessus le feu, & la passez plusieurs fois par la chausse; quand elle est bien clarifiée, versez-y de bonne eau-de-vie à discretion, suivant la force que vous voulez lui donner; versez-y enfin de l'essence d'ambre ou de l'essence d'hypocras, plus ou moins, suivant votre goût.

Autre.

Faites fondre une livre de sucre dans une pinte de vin vieux, comme si vous vouliez fai-

re de l'hypocras, & le paſſez pluſieurs fois à la chauſſe ; enſuite verſez-y de l'eau-de-vie, à diſcrétion, ſelon la force que vous voulez lui donner ; mettez-y enfin de l'eſſence d'hypocras ou de l'eſſence d'ambre à diſcrétion, ſelon votre goût.

ROT, viande rôtie à la broche. Le rôt dans les repas reglés ſe ſert au ſecond ſervice ; le gros rôt eſt la groſſe viande rôtie, & le petit rôt eſt la volaille, le gibier & les petits piés.

Quelques-uns regardent les viandes rôties comme moins ſaines & moins nourriſſantes que celles qui ſont boüillies. Le feu, diſent-ils, venant à agir d'une maniere immédiate ſur les viandes que l'on rôtit, en diſſipe toute l'humidité qui les rendoit ſi ſaines ; il en deſſéche les fibres, & concentrant ce qui n'a pû ſe diſſiper du ſuc de ces viandes, il le fermente & l'exalte au point d'en déveloper tous les ſels, & d'en former un ſuc ſalin & ſpiritueux, propre à fermenter le ſang, & à exalter la bile, à deſſécher les viſceres, &c.

Les viandes boüillies au contraire ne reçoivent l'action du feu qu'à travers de l'eau qui la modere & la corrige ; c'eſt une ſorte de bain-marie. Ce n'eſt plus un feu ſec & ardent qui brûle, c'eſt une chaleur douce & modérée qui cuit ſans durcir, & pénétre ſans deſſécher. Or rien ne reſſemble ſi bien aux digeſtions qui ſe font dans le corps, & n'y diſpoſe mieux les nourritures qu'on lui prépare.

Enfin le rôti donne peut-être plus de vigueur, parce qu'il remue davantage les eſprits, & qu'il affecte plus agréablement la langue ; mais il fournit moins de ſuc nourricier, parce que l'ardeur immédiate du feu lui en a enlevé davantage, & lui en a par conſéquent moins laiſſé. C'eſt ainſi

que raisonne l'auteur du Traité des Dispenses du Carême. (M. *Hecquet.*)

M. Hecquet ne faisoit pas attention que rien n'est plus capable que l'eau de dépouiller la viande de son suc ; la chose parle d'elle-même, dit M. *Andry*. L'eau est le plus puissant dissolvant ; la vuide de ses pores, la rend propre à se charger de toutes sortes de sels, & à se remplir de ce qu'il y a, soit de plus spiritueux, soit de plus huileux, soit de plus terrestre dans le corps. On dissout plus de mixtes, & on en tire plus de sucs par les dissolvans aqueux que par les autres ; comment-donc la viande, lorsqu'elle sera long-tems dans l'eau boüillante n'y perdroit elle pas la meilleure partie de son suc? Elle l'y perd si bien, que le boüillon en tire toute la gelée ; c'est donc une erreur de prétendre que la viande boüillie est plus nourrissante, & si le rôti a plus de goût que le boüilli, c'est comme dit Mundius, savant Médecin, parce qu'il a encore tout son suc, au lieu que la viande bouillie a perdu une partie du sien par le moyen de l'eau.

Les viandes boüillies étant plus humides que les autres, elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un tempérament sec, chaud, bilieux, & qui ont le ventre resserré. Les viandes rôties ou frites conviennent au contraire à ceux qui sont d'un tempérament pituiteux, qui abondent en humidités superflues, qui sont sujets à des catharres, & à d'autres maladies de la même nature.

ROTIR, *Torrere* ; faire cuire de la viande en la tournant à la broche devant le feu, ou sur le gril. Lorsque l'on fait rôtir quelque viande à la broche, il ne faut point d'abord lui donner le feu trop âpre, cela fait qu'elle brûle dessus, lorsqu'elle est toute sanglante dessous.

On ne peut marquer ici de dégré de cuisson

néceſſaire, ni déterminer le tems qu'il faut à chaque viande pour être rôtie ; on en juge à l'œil & ſuivant la groſſeur & la nature des viandes.

ROTIE, *Offa panis toſta.* Tranche de pain qu'on fait ſécher en la rôtiſſant. On en peut ſervir en gras & en maigre.

Rôties de rognon de veau.

La longe de veau étant cuite tirez-en le rognon, hachez-le avec ſa graiſſe, un peu de perſil, de l'écorce de citron verd, du ſucre à proportion ; pilez enſuite le tout dans un mortier ; coupez de petites tranches de pain de la grandeur de deux doigts ; mettez un peu de farce ſur chaque rôtie ; beurrez le fond d'une tourtiere, & y arrangez vos rôties ; mettez-les au four pour leur faire prendre couleur, ou ſous un couvercle ; quand elles ſont cuites, ſucrez-les & les glacez avec la pelle rouge, dreſſez-les proprement dans un plat & ſervez pour Entremets ou pour garniture.

Rôties de chapon.

Faites une farce de chair de chapon ; mêlez-y du ſucre & de l'écorce de citron verd, faites-les cuire & glacer comme les précédentes & les ſervez de même.

Rôties à l'Angloiſe.

Coupez en petits dés deux ris de veau blanchis avec champignons & jambon ; paſſez-les avec un morceau de beurre, & un bouquet ; moüillez avec du jus & du boüillon, & quand le ragoût eſt à demi cuit, liez-le avec du coulis ; dégraiſſez-le quand il eſt cuit ; laiſſez réduire la ſauſſe preſque à ſec, & liez encore de trois jaunes d'œufs ; mettez ſur des tranches de pain coupées en rôties autant de ragoût qu'il en peut tenir ; arrangez de petits œufs ſur le ragoût ; dreſſez vos rôties ; uniſſez les rôties avec la main

trempée dans un œuf battu ; faites-les frire ensuite dans une friture bien chaude & servez à sec ou avec une essence, si vous voulez.

Rôties aux concombres.

Coupez des concombres en dés, faites-les mariner une heure avec sel, poivre, vinaigre ; pressez-les ensuite, & les passez avec un morceau de beurre, ciboule & persil ; moüillez de jus & de boüillon ; faites-les réduire ; liez le ragoût avec trois jaunes d'œufs, & le laissez refroidir ; mettez encore deux jaunes d'œufs; étendez les concombres sur des tranches de pain, unissez avec un œuf battu ; pannez les rôties, faites-les frire de belle couleur & servez avec une essence.

Rôties d'épinars.

Faites blanchir des épinars, pressez-les & les passez au beurre ; moüillez de bouillon, & de coulis ; faites-les réduire, jusqu'à ce qu'ils soient à sec ; tournez toujours avec une cuiller, afin qu'ils ne brulent pas, & les laissez refroidir ; coupez des tranches de pain pour des rôties ; étendez dessus les épinars, unissez-les avec de l'œuf battu, & les pannez ; faites-les frire de belle couleur & servez avec une bonne essence.

Autres rôties aux épinars.

Lavez-les dans plusieurs eaux, faites-les blanchir dans l'eau bouillante, & les mettez ensuite égoutter ; pressez-les bien & les hachez ensuite ; mettez-les dans une casserole avec raisins de Corinthe, écorce de citron confit, hachez menu, sucre en poudre, un peu de sel, & de muscade, trois œufs entiers & cinq jaunes cruds, un peu de crême ; mêlez bien le tout ensemble & le faites dessécher sur le feu; ôtez-le ensuite de dessus le feu, ajoutez-y deux œufs entiers, & un peu après deux autres œufs avec un peu de vin de Canarie, que vous mêlez bien

ensemble ; farinez ensuite le cul d'un plat ; étendez dessus votre farce comme une crême frite & la laissez refroidir ; quand elle est froide coupez-la par morceaux de la longueur environ du doigt & de la largeur de deux ; faites les frire dans du beurre fondu bien chaud ; quand ils sont frits, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pelle rouge ; faites une sausse avec un peu de beurre, vinaigre & vin de Canarie, que vous jettez dessus avec un jus d'orange & servez pour Entremets.

Rôties d'haricots verds.

Faites cuire des haricots verds avec de l'eau & du sel ; passez-les avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachée ; moüillez les avec du boüillon & les assaisonnez de sel & poivre ; liez-les avec du coulis ; faites réduire la sausse ; ajoutez-y trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans boüillir, & les laissez refroidir ; quand ils sont froids mettez-y encore 2 jaunes d'œufs ; étendez ces haricots sur des morceaux de pain coupés en rôtie ; unissez-les avec de l'œuf battu, pannez-les & les faites frire à belle couleur, servez pour Entremets.

Rôties de bécasses.

Hachez de la chair & le dedans des bécasses fort menu avec sel, poivre, lard fondu, le tout mêlé ensemble ; faites les rôties à l'ordinaire & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere ; quand elles sont cuites servez-les avec un jus de citron.

Rôties de foies gras.

Passez les foies gras à la poële, hachez-les ensuite avec lard, trois ou quatre champignons, fines herbes, sel & poivre ; le reste à l'ordinaire

Rôties au jambon.

Coupez huit tranches de jambon égales,

faites - les dessaler deux heures dans de l'eau; mettez-les suer dans une casserole; quand elles commencent à s'attacher, mettez dans la casserole un peu de coulis & de jambon; faites faire quelques boüillons à cette sausse, dégraissez-la, passez-la au tamis, mettez-y un filet de vinaigre & de gros poivre; coupez des tranches de pain de la grandeur des tranches de jambon; passez-les avec un morceau de beurre; quand elles sont de belle couleur, dressez-les sur un plat; mettez les tranches de jambon dessus, & arrosez avez les tranches de jambon.

Rôties à la moëlle.

Faites des abaisses de pâte d'amande en forme de rôties, avec un petit rebord de l'épaisseur de deux écus, & faites cuire au four; couvrez-les d'un peu de crême à la moëlle bien délicate, un peu de blanc d'œuf fouetté pardessus; rapez du sucre, glacez-les, & servez chaudement.

Rôties en canapé.

Faites un salpicon de ris de veau, crêtes & culs d'artichaux coupés en dés; passez des champignons en dés que vous mouillez avec du jus; mettez-y ensuite le salpicon; faites cuire le tout, mettez y un blond de veau, & sur la fin liez avec des jaunes d'œufs, peu de sausse; le salpicon refroidi garnissez en des rôties bien minces; frotez les rôties d'œufs battus, faites-les frire dans du sain-doux, & servez avec un blond de veau.

Rôties d'œufs.

Faites boüillir un demi-setier de crême avec un morceau de sucre, du biscuit d'amandes écrasées, de la rapure de citron; mettez huit jaunes d'œufs, deux blancs, un peu de beurre manié; le tout broüillé avec la crême, garnissez-en des

tranches de pain rôties, bien minces, du blanc d'œuf fouetté par-dessus; glacez avec du sucre, & servez. On peut se servir de pâte d'amandes au lieu de pain.

Roties à la moëlle sans sucre.

Mettez dans une casserole un peu de farce de volaille bien fine avec un peu de blond de veau, de petites herbes hachées, un jaune d'œuf, le tout bien manié, avec bons assaisonnemens; coupez en morceaux de la moëlle cuite au bouillon; garnissez des tranches de pain rôties ou frites d'un peu de farce & de morceau de moëlle, remettez un peu de farce par-dessus, pannez, faites prendre couleur, & servez à sec.

Rôties au lard.

Coupez une demi-livre de petit lard en dés avec une tranche de jambon; mettez-les dans une casserole avec persil, ciboules, quatre jaunes d'œufs, du gros poivre; maniez bien le tout ensemble; étendez cette farce sur des tranches de pain coupées en rôties; faites-les frire; mettez du coulis qui ne soit gueres salé dans un plat avec un filet de vinaigre, les rôties dessus, & servez.

Rôties à la Minime ou à la Provençale.

Coupez du pain rassis par tranches, ôtez-en la croute; faites-les frire dans de l'huile d'olive bien chaude, & quand elles sont frites de belle couleur, mettez-les égoutter; fendez en deux des anchois dessalés; rangez vos rôties dans un plat, une moitié d'anchois sur chacune, du poivre concassé par-dessus; arrosez de bonne huile, & servez pour Entremêts avec un jus d'orange.

Rôties à la Dantin.

Lardez des mies de pain de jambon & d'anchois; coupez-les ensuite en rôties ordinaires & les faites frire au lard; quand elles sont frites

dressez-les dans un plat avec huile, jus de citron, gros poivre, & servez.

Rôties à la Hollandoise, ou à la Suisse.

Hachez des anchois avec persil, ciboules, échalotes, ail; le tout mêlé avec de bonne huile; étendez cette farce sur des rôties, d'un côté seulement; coupez des anchois en filets, mettez-en sur ces rôties, dressez-les dans un plat avec huile, orange, poivre concassé, & servez.

Rôties de poisson en maigre.

Hachez de la chair de carpe avec persil, sel, écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes améres, & un peu de beurre frais; pilez le tout dans un mortier avec un peu de sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans la crême; coupez des tranches de pain en rôties, mettez de cette farce dessus; beurrez une tourtiere, arrangez-y vos rôties, & les mettez au four ou sous un couvercle. Quand elles sont cuites & bien colorées, sucrez-les & les glacez avec la pelle rouge; dressez-les dans un plat, & servez chaudement pour Entremets ou garniture.

ROUELLE, tranche de quelques viandes ou d'autres mets. La rouëlle de veau est la partie charnue de la cuisse de veau, qui est vers le jarret; c'est un excellent manger lorsqu'elle est bien apprêtée.

Maniere d'apprêter les rouëlles de veau.

Prenez des rouëlles un peu épaisses, piquez-les de beaucoup de lardons; saupoudrez de sel, poivre & autres épices fines; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, sur lesquelles vous arrangerez les rouëlles. Ne donnez d'abord à ce ragoût qu'un feu médiocre afin que la viande rende son suc; ce suc rendu, augmentez un peu le feu pour faire prendre des deux côtés cou-

leur à ces rouëlles, ce qui se fait en les blanchissant avec un peu de farine ; faites-les ensuite roussir dans du lard fondu que vous ôterez après pour mettre un peu de bouillon. Lorsque les rouëlles sont suffisamment rousses, laissez-les cuire doucement en ajoutant aux assaisonnemens un peu de persil & de ciboule ; quand elles sont cuites, liez la sausse avec des jaunes d'œufs & du verjus, & servez ce ragoût.

Autre façon.

Après que ces rouëlles ont été bien piquées de lard & passées à la poële, mettez-les dans une terrine bien assaisonnées d'épiceries, & fermez exactement la terrine. Laissez-les cuire à petit feu dans leur jus seulement ; quand elles sont cuites, & que la sausse est presque réduite à rien, mettez-y un jus de citron, & servez.

Rouëlles de veau à la coëne.

Piquez vos tranches de lard ; assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché; coupez par morceaux de la coëne de lard nouveau qui ne sente rien ; mettez dans une terrine un lit de tranches de veau, & un lit de coëne ensuite ; continuez de même jusqu'à la fin ; mettez-y un demi verre d'eau, & autant d'eau-de-vie; faites cuire sur des cendres chaudes pendant quatre ou cinq heures, & servez comme du bœuf à la mode.

Hachis de rouëlles de veau.

Hachez votre veau avec du lard, après en avoir ôté la peau ; mêlez-y champignons, persil & mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espéce de liaison du tout ; mettez ce hachis dans une tourtiere, au fond de laquelle vous aurez eu soin d'arranger des bardes de lard ; & laissez cuire ainsi ; & comme en cuisant à la braise seulement, il se forme dessus une espéce de crou-

te; faites un trou dessus pour lui laisser prendre vent. Lorsqu'il sera tems de le tirer, mettez-y un suc de gigot; mêlez avec un peu de verjus dans lequel vous aurez battu un jaune d'œuf, & servez.

Pâté de rouëlle de veau, chaud.

Coupez une rouëlle de veau en trois; lardez-la de moyen lard bien assaisonné; dressez-la dans une pâte fine sur un bon godiveau; garnissez de pointes d'asperges, champignons, ris de veau, morilles, trufes, culs d'artichaux, lard pilé, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices; couvrez votre pâté de la même pâte, & faites cuire pendant deux heures; quand il est cuit, découvrez-le & le dégraissez; mettez-y un coulis clair de veau & de Jambon; (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis, & servez pour Entrée.)

Pâté froid de rouëlle de veau.

Lardez-la de gros lard; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & la faites mariner dans du vinaigre bien assaisonné; faites une abaisse de pâte ordinaire que vous jetterez sur du gros papier beurré; dressez-y votre veau mariné, avec lard pilé, bardes de lard, feuilles de laurier, & assaisonnemens nécessaires; couvrez votre pâté d'une autre abaisse, façonnez-le proprement & le faites cuire pendant environ trois heures; quand il est cuit mettez-y une gousse d'ail ou d'échalote écrasée par le soupirail, & servez froid.

La rouëlle de veau sert encore à plusieurs autres usages; il en est parlé dans plusieurs endroits de cet ouvrage.

Rouëlles de bœuf.

A l'égard des rouëlles de bœuf, on s'en sert pour faire des hachis, dans lesquels on mêle de l'oignon, de la ciboule, du sel, du poivre, du

clou de girofle, le tout cuit ensemble sur un fourneau ou un réchaud; & lorsqu'il est cuit, on y mèt du verjus, puis on le tire.

Ces piéces sont encore propres pour faire du bœuf à la mode. (Voyez cet article au mot *Bœuf*.)

ROUGE, oiseau qui n'est pas si gros que le canard sauvage; il a les pates rouges, il est fort délicat; on le fait cuire comme le canard sauvage. (Voyez cet article au mot *Canard*.) Quand il est cuit, mettez dans une bonne essence quelques zests d'orange, avec le jus de deux oranges & gros poivre; faites chauffer la sausse sans bouillir, & servez sur les rouges.

Rouges à la sausse à l'orange.

Faites cuire les rouges, comme on l'a dit; mettez dans une casserole quatre pains de beurre dont un manié avec de la farine, deux anchois hachés, quelques zests d'orange, le jus de deux oranges, sel & gros poivre; mouillez avec du jus; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle boüille, & servez avec les rouges.

ROUGET, *Rubellio*; Petit poisson armé sur le dos de plusieurs pointes piquantes; il vit de petites écrevisses, & d'autres petits poissons; il est plus estimé en hiver qu'en été, soit parce qu'en hiver il nage en pleine mer, au lieu qu'en été il approche du rivage, ce qui fait qu'en ces deux saisons il se nourrit d'alimens différens; soit parce que pendant l'été, comme plusieurs le pensent, il fait ses petits.

La chair du rouget nourrit beaucoup & restaure, par le secours de ses parties huileuses & balsamiques & de ses sels volatils; elle se digere facilement, parce qu'elle est peu chargée de sucs grossiers. Si elle arrête le cours de ventre, comme on le prétend, c'est parce que ses principes huileux calment la fougue des humeurs

âcres & picotantes qui causoient cette incommodité.

Le rouget convient, principalement en hiver à toutes sortes d'âge & de tempérament; il doit être choisi tendre, récent, bien nourri & d'un bon goût.

On remarque dit M. Andry, que le rouget convient dans le cours de ventre, dans la toux & dans la plupart des maladies qui viennent d'âcretés d'humeurs; quelques-uns prétendent que l'usage fréquent de ce poisson est contraire à la chasteté; mais c'est une imagination qui n'est fondée ni en raison ni en expérience.

Rougets en casserole.

Vuidez les rougets; coupez-en les têtes, frotez un plat ou une tourtiere de beurre assaisonné de sel, poivre haché, fines épices, persil, ciboules entieres; arrangez-y vos rougets; assaisonnez dessus comme dessous; arrosez-les de beurre fondu, pannez-les d'une mie de pain bien fine, mettez les cuire au four ou sous un couvercle; faites une sausse hachée avec ciboule, persil, champignons & trufes, que vous mettez dans une casserole quand le beurre est fondu, avec sel & poivre; moüillez d'un peu de boüillon de poisson & laissez mitonner à petit feu; quand la sausse est courte, liez-la d'un coulis d'écrevisses, mettez-la dans un plat; arrangez vos filets autour du plat, & les servez chaudement pour Entrée.

Rougets en ragoût.

Après avoir bien habillé vos rougets, mettez-les dans une casserole avec beurre paitri de farine, sel, poivre bouquet de fines herbes, champignons, persil, boüillon de poisson ou purée claire; laissez bien mitonner le tout ensemble; quand le ragoût est cuit, servez pour Entrée, garni de ce que vous voudrez.

Rougets aux capres.

Otez-leur les ouies, vuidez-les, ne les écaillez point, lavez-les, faites-les cuire dans un court-boüillon avec vin blanc, un morceau de beurre, racines, oignons coupés en tranches, un bouquet, ail, clous de girofle; faites faire quelques boüillons avant de mettre vos rougets; quand le court-boüillon a pris du goût, faites-y cuire les rougets; quand ils sont cuits, ôtez les écailles, dressez-les dans un plat, & servez dessus une sausse aux capres. (Voyez au mot *Sausse* la maniere de le faire.)

Rougets grillés à la sausse à l'anchois.

Les rougets étant vuidés coupez-en les têtes, trempez-les dans du beurre fondu & du sel, faites-les griller à petit feu; quand ils sont grillés, dressez-les dans un plat; faites une sausse blanche avec beurre frais une pincée de farine, une ciboule entiere, sel, poivre, muscade, un peu d'eau & de vinaigre, & deux anchois; quand la sausse est liée, jettez-la sur les rougets & servez chaudement.

Rougets grillés au coulis d'écrevisses.

Les rougets étant grillés comme on vient de le dire, faites une sausse de cette maniere; mettez dans une casserole un peu de beurre frais, une pincée de farine, sel, poivre, muscade, ciboule entiere, un peu d'eau & de vinaigre, une demi-cuillerée de coulis d'écrevisses & quelques capres. (Voyez au mot *Ecrevisse* la maniere de faire ce coulis.) Quand la sausse est liée, jettez-la sur les rougets & servez chaudement pour Entrée.

Rougets au coulis & queues d'écrevisses.

Vos rougets cuits au court-boüillon, comme les rougets aux capres, faites un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de le faire.) Faites cuire les queues d'écrevisses

avec du boüillon & du sel. Arrangez vos rougets dans un plat après les avoir égouttés de leur court-boüillon, les queuës d'écrevisses sur les rougets, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Rougets en marinade.

Vuidez vos rougets ; coupez-en la tête, levez-en les filets ; mettez-les mariner pendant une ou deux heures dans une casserole avec tranches d'oignons, ciboules entiéres, quelques feuilles de laurier, sel, poivre, jus de citron ou bien un peu de vinaigre ; tirez-les de leur marinade & après les avoir bien essuyés, farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits de belle couleur, servez-les sur une serviette pliée dans un plat pour Entremets.

Rougets en filets avec un ragoût ou une sausse blanche.

Vos rougets vuidés, faites-les griller ; levez-en les filets, arrangez-les dans un plat & servez avec un petit ragoût d'écrevisses ou d'huîtres, ou bien avec une sausse blanche. (Voyez au mot *Ecrevisse* & *huître*, la manière de faire ces ragoûts.)

Filets de rougets aux fines herbes.

Vuidez les rougets ; coupez-en la tête ; levez-en les filets ; mettez-les dans une casserole avec un peu de fines herbes hachées ; mettez-y beurre fondu, sel, poivre, persil & ciboule hachée. Laissez-les prendre goût dans leur assaisonnement pendant une heure ; mettez-les ensuite sur des cendres chaudes afin que le beurre se fonde ; pannez-les de mie de pain bien fine & les faites griller.

Faites une rémolade avec de bonne huile, quelques capres, du persil haché, un peu de ciboule, un anchois, poivre, sel, un peu de moutarde & un jus de citron ; le tout mêlé

ensemble mettez cette sauffe dans une saussière au milieu d'un plat, les filets grillés autour du plat, & servez chaudement pour Entremets.

Terrine de rougets.

Vuidez-les & les ratissez ; coupez-en les têtes, levez-les en grand filets ; frotez une terrine de beurre ; assaisonnez de sel, poivre, un peu de fines épices & de persil haché. Arrangez vos filets dans la terrine ; assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez du beurre frais. Couvrez bien exactement la terrine de son couvercle, & la mettez cuire à petit feu. Quand elle est cuite dégraissez-la bien ; jettez dedans un ragoût de mousserons ou un ragoût de trufes vertes & servez chaudement. (Voyez aux mots *Mousseron & Trufe*, la manière de faire ces ragoûts.)

Potage de rougets.

Le potage de rougets se fait comme le potage de barbotes. (Voyez cet article au mot *Barbote*.)

Tourte de rougets.

Vuidez les rougets ; lavez-les & les essuyez ; faites fondre un peu de beurre dans une casserole avec un peu de sel & de poivre ; frotez vos rougets dedans & les mettez sur le gril. Levez-en les filets, & les mettez dans un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*, la manière de faire ce ragoût.) Faites une abaisse d'un demi feuilletage. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Foncez une tourtière ; mettez-y les filets avec le ragoût ; couvrez d'une abaisse de même pâte ; faites une bordure autour ; frotez d'un œuf battu, & faites cuire au four ou sous un couvercle. Quand la tourte est cuite dressez-la dans un plat ; découvrez-la ; mettez-y un peu de coulis d'écrevisses. (Voyez

au mot *Ecreviſſe*, la manière de le faire.) Recouvrez & ſervez chaudement.

Pâté de rougets.

Vuidez vos rougets ; gardez-en les foies ; coupez-leur la tête ; dreſſez votre pâté à l'ordinaire ; garniſſez-en le fond de beurre frais ; faites un godiveau de la chair de deux rougets, avec champignons, trufes, perſil, ciboules, beurre frais, ſel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout haché enſemble. Mettez de ce godiveau au fond du pâté ; arrangez vos rougets deſſus, du godiveau entre deux ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, & couvrez de beurre, & enſuite d'une abaiſſe & faites cuire au four.

Pilez les foies de vos rougets avec un anchois & les délayez dans un coulis d'écreviſſes que vous paſſerez à l'étamine ; donnez-lui un peu de pointe & le tenez chaudement ſur les cendres. Quand le pâté eſt cuit, ouvrez-le ; dégraiſſez-le bien, jettez dedans le coulis d'écreviſſes, & ſervez chaudement pour Entrée.

Voyez ſous les articles *Ragoût*, *Pâté*, *Régime*, *Friture*, *Rôti*, les différens effets que peut produire la chair du rouget, ſuivant ces différens apprêts.

ROULADE, tranche de bœuf, de veau, de mouton ou autre viande applatie & roulée avec une farce & aſſaiſonnemens ordinaires.

Roulades de bœuf.

Coupez des tranches de bœuf, applatiſſez-les ; faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuiſſe de veau, lard, moëlle de bœuf, jambon cuit, perſil, ciboules, ris de veau, trufes, champignons, le tout bien haché avec fines herbes & fines épices ; étendez cette farce ſur les tranches de bœuf que vous roulerez enſuite, enſorte qu'elles ſoient bien fermes & d'une

belle grosseur ; vos tranches ainsi roulées, faites-les cuire dans une bonne braise avec tranches de bœuf battues, & bardes de lard dessus & dessous, sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes & panais ; quand les roulades sont cuites, égouttez leur graisse, coupez les en deux, arrangez-les dans un plat avec un coulis par-dessus ou bien quelque petit ragoût, comme de ris de veau, & de crêtes ou autres.

Autre roulade de bœuf.

Prenez un flanchet, battez-le bien, étendez-le sur une table ; arrangez dessus des lardons de lard & de jambon, des lardons de langue de bœuf, des œufs durs, des pistaches, avec fines herbes, poivre & sel, un peu de rocambole ; dorez le tout avec des œufs, & soudez bien le tout avec un peu de farine ; ensuite séparez bien dans une serviette ; attachez les deux bouts & ficelez ; faites cuire dans une braise ; mouillez de vin blanc & de bouillon, & servez froid pour Entremets.

Roulades de veau en cannetons au céleri glacées.

Coupez des tranches de veau de la largeur de la main, & de la longueur du doigt ; étendez-les bien minces, mettez dessus une farce fine ; roulez-les & les tressez à l'ordinaire. Quand elles sont cuites égouttez-les ; faites cuire du céleri en même tems avec les tranches, ou séparément ; quand il est cuit & égoutté, glacez-le avec une glace ordinaire de veau ; dressez vos roulades, un pié de céleri entre ; une sauffe verte dessous ou une autre sauffe si vous voulez, & servez. (Voyez au mot *Sauffe* la manière de faire la sauffe verte.)

On fait de même des roulades de poulets, poulardes, cannetons & autres viandes.

Roulades de mouton en hâtelettes à l'échalote.

Levez le filet d'un carré de mouton mortifié,

coupez-le par tranches bien minces, & le faites mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, ail, échalote. Quand les tranches sont suffisamment marinées, étendez sur chacune un peu de farce fine, roulez ensuite chaque morceau, passez-les dans des hatelettes & les faites cuire à la broche envelopés de lard & de papier; arrosez-les de leur marinade en cuisant. Vos roulades étant cuites, servez-les avec une sausse à l'échalote.

Roulades à l'anguille.

Prenez une volaille grosse, flambez-la, fendez-la par le milieu, desossez-la, étendez dessus une farce bien fine; couvrez cette farce de lardons de jambon & d'anguille; roulez ensuite votre volaille de son long; ficelez-la, & la faites cuire dans une bonne braise avec tranches de veau, bardes de lard, un bouquet, un verre de vin de Champagne; faites cuire dans la même braise des morceaux d'anguille piquée; glacez-les ensuite; dressez les roulades dans un plat, un morceau d'anguille dans le milieu, les autres à côté; pour sausse servez vous de la braise réduite, dégraissée & passée au tamis, un jus de citron, & servez chaudement.

Roulades de veau à la Bavaroise.

Laissez mortifier un cuisseau de veau le plus que vous pourrez; levez-en toutes les noix, dégraissez-les bien, ôtez toutes les peaux & coupez le maigre par tranches le plus mince que vous pourrez; battez ces tranches avec un couperet; étendez ensuite sur une table une crépine de veau trempée dans l'eau fraîche; étendez dessus vos tranches de veau que vous couvrez de lard rapé & de jambon pilé, cuit avec sel, poivre, girofle, canelle, muscade battue, coriandre aussi battue, persil, ciboule, échalote, ail, rocambole, thim, basilic, sarriette,

champignons, tetine de veau en filets, ris de veau & bon beurre; roulez ensuite le tout comme une andouille. Attachez la roulade par les deux bouts & la ficelez bien vers le milieu afin qu'elle ne se lâche point; enfilez-la ensuite dans une hatelette; attachez-la à une broche, envelopée de papier beurré; faites cuire à petit feu, en l'arrosant de tems en tems; quand elle est cuite, ôtez la barde, laissez-lui prendre couleur comme un beignet; dressez-la dans un plat, & servez pour Entrée avec du coulis de veau, une pointe d'ail, & poivre concassé.

ROULEAU, *Radius*, morceau de bois court, de figure ronde dont on se sert pour étendre de la pâte sur un tour ou sur une table, afin d'en faire une abaisse ou autre chose.



SABOT AU SANG; coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette, piquez-la de menu lard; étendez dans une casserole des tranches de bœuf battuës & des bardes de lard; renversez dessus la noix de veau, le lard en dessous; mettez dessus une crépine de cochon que vous plisserez & ficelerez comme une bourse tout autour avec une aiguille; coupez de la panne de cochon en petits dés; faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu; mettez-y ensuite une chopine de sang de cochon; assaisonnez cela de sel, poivre, & fines épices; faites-le épaissir en le remuant sur le feu; mettez-le ensuite dans votre crépine; serrez-la avec sa ficelle; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard, & faites cuire dans le four ou entre deux braises; tirez la noix de la casserole, dressez-la dans un plat, déficelez la

crépine

crêpine, mettez ce qui est dedans tout autour, jettez dessus une essence de jambon & servez pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon* l'article *Essence de Jambon.*)

SAFRAN, *Crocus*. Le safran est un assemblage de petits filamens rouges qui naissent en maniere de houpe, au milieu d'une fleur bleuë, mêlée de rouge & de purpurin, composée de six feüilles, & portée par une plante basse qu'on appelle de même nom; on coupe cette houpe avant le lever du Soleil & on la fait sécher; quelques jours après il en vient une autre semblable sur la même plante; on la ramasse de même que la premiere pour la faire sécher; ces filamens quand on les a fait sécher sont mollasses, odorans, doux au toucher, d'un goût & d'une odeur fort agréables

Le safran du Levant est fort estimé: il en vient d'aussi bon en plusieurs endroits de France, comme en Gatinois, en Languedoc, vers Toulouse, vers Orange, à Angoulême, en Normandie; mais le meilleur est celui de Boisne & de Bois-commun en Gatinois; le moins bon est celui de Normandie.

Le propre du safran dont l'usage est si commun en plusieurs pays où l'on en mêle dans presque tous les mets, est d'être bon à l'estomac & aux poumons, de réjouir le cerveau, de lever les obstructions, de procurer le sommeil; il facilite la respiration, & les asthmatiques se trouvent soulagés d'en prendre un peu dans du vin chaud; mais il faut prendre garde d'en abuser, car il peut produire des effets dangereux. On a vû un homme qui en faisoit trafic, qui pour en avoir trop mêlé parmi ses viandes tomba dans un excès de rire qui pensa lui couter la vie; pris avec excès il jette aussi dans des assoupissemens dangereux; & on a même trouvé des personnes

mortes sur des sacs de safran pour s'y être endormies pendant la nuit.

Le safran contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil acide & urineux ; il convient en tout tems, à toutes sortes d'âge & de tempérament, pourvu que l'on en use modérément.

SAIN-DOUX, graisse de cochon, dont on fait assez d'usage dans les cuisines surtout pour les fritures. (Voyez au mot *Graisse* les propriétés du sain-doux.)

Manière de faire le Sain-doux.

Après avoir épluché la panne, c'est-à-dire ôté les peaux qui s'y trouvent, coupez-la par petits morceaux, mettez-la dans un chaudron avec un demi-setier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle ; faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les morceaux qui ne se fondent point commencent à se colorer ; retirez-le alors de dessus le feu, laissez-le refroidir, & le passez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Pour conserver long tems le sain-doux, il faut en le fondant y mettre un peu de bon verjus, & quand le sain-doux commence à bouillir, ajoutez encore du verjus, environ une chopine sur trois livres de sain-doux.

SALADE, *Acetaria.* Composé de différentes plantes potageres, qu'on mange ordinairement crues ; on les assaisonne avec du sel, du vinaigre & de l'huile ; c'est ainsi qu'on fait un mélange de laitues pommées ou non pommées avec des fournitures, par exemple, de baume, d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, pourpier, &c. Il y a des salades cuites, comme celles qu'on fait avec des betteraves ; il y en a de confites dans du sel & du vinaigre, telles que sont celles qu'on fait avec de petits concombres, autrement dit cornichons, des capucines,

des capres, des cotons de pourpier,&c. On fait aussi des salades de plusieurs poissons. On trouvera sous les articles particuliers les différentes propriétés des choses qui entrent dans les salades avec les effets qu'elles peuvent produire. La manière de faire les salades est connuë de tout le monde.

Salade de viande mêlée.

Prenez telle viande de volaille ou de gibier que vous voudrez cuite à la broche ; coupez vos viandes par filets.arrangez-les proprement par desseins sur un plat avec une laituë hachée que vous mettez dans le fond, la viande dessus, & faites des desseins avec de la fourniture de salade ; si vous ne voulez point mettre de salade, hachez du persil & de la ciboule très-fin ; arrangez par desseins ces fines herbes avec les filets de viande, & servez assaisonné de sel, gros poivre, huile & vinaigre.

SALAMI ou saucisson d'Italie. (Voyez cet article au mot *Saucisson.*)

SALE', *Caro porcina sale condita.* Chair de cochon qu'on sale. Tous les endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé. Le filet est estimé le meilleur. Coupez les morceaux de la grosseur que vous le jugerez à propos. Pour quinze livres de viande prenez une livre de sel pilé ; frotez-en votre viande par-tout ; mettez-la à mesure dans un vaisseau, & quand il est plein bouchez-le bien. Vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours. Si vous voulez le garder plus long-tems, mettez-y un peu plus de sel. Plus le salé est nouveau, meilleur il est. Il vous sert ensuite soit pour manger avec la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets. Si le salé avoit pris trop de sel,

faites-le tremper dans de l'eau tiéde avant de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous voulez. Voyez au mot *Cochon*, les qualités & les propriétés de la chair de cet animal.

SALMI, espéce de ragoût qu'on fait avec des viandes déja cuites, & rôties à la broche, auxquelles on fait une sausse après les avoir dépecées. On fait du salmi de bécasses, de dindons & autres volailles. (Voyez sous les articles particuliers la maniére de faire ces différens salmis.) Voici ce qu'on peut faire en général.

Maniére de faire toutes sortes de salmis.

Mettez une tranche de jambon dans une casserole; faites-la suer & attacher; moüillez-la avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis; ajoûtez un bouquet & clous de girofle; Faites boüillir une heure, & passez ensuite la sausse au tamis. Coupez par membres, lapreau, levreau, perdreau, bécasse, n'importe, pourvû qu'ils soient cuits à la broche; mettez-les dans la sausse avec de l'échalote hachée, sel, gros poivre; faites-les chauffer sans boüillir & servez. Vous pouvez garnir les salmis de croûtons frits. On coupe les levreaux en filets. On écrase & on délaye dans la sausse ce que la bécasse a dans le corps. On peut aussi écraser les foies des lapreaux.

SALPICON, ragoût que l'on fait à de grandes piéces de bœuf, de veau, & de mouton que l'on veut servir rôties pour principales Entrées. Pour cela, pelez des concombres, coupez-les par la moitié; ôtez-en la graine; coupez-les ensuite en dés, & les mettez mariner avec oignon coupé par petites tranches, poivre, sel & vinaigre; coupez du jambon en dés, champignons, trufes, filets de poularde, foies gras, ris de veau, mousserons; pressez les concombres; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu; moüillez-les de

jus & les laissez mitonner à petit feu ; mettez dans une autre casserole avec du lard fondu, le jambon coupé en dés, un peu de ciboule & de persil, les trufes, les mousserons, les champignons & les ris de veau hachés. Ayant passé le tout, mouillez de jus, assaisonnez de poivre, sel, un bouquet ; laissez mitonner & dégraissez le ragoût. Quand il est presque cuit, mettez-y les foies gras & les filets de poularde coupés en dés ; liez d'un coulis de veau & de jambon, & d'une essence de jambon. Les concombres étant cuits, liez les du même coulis que le salpicon & mettez le tout ensemble. Faites un trou à l'aloyau, au quartier de veau ou de mouton, sur la cuisse ; à la place de la viande que vous ôterez, mettez le ragoût de salpicon & servez.

On peut aussi servir le salpicon séparément.

SANG, *Sanguis*. Le sang des animaux est quelquefois en usage ; cependant de quelque maniére qu'on le prépare ; car on ne l'employe pas seul, & tel qu'il sort des veines & des artéres ; il est toujours difficile à digérer, il se coagule aisément & fournit quantité d'humeurs grossiéres.

Le sang dont nous nous servons le plus ordinairement est celui de cochon dont on fait du boudin. Le sang de liévre est encore assez agréable. On se sert encore du sang de quelques autres animaux, comme on peut le voir aux articles particuliers.

SANGLIER, *Cochon sauvage*. *Aper*. On l'appelle porc, ou cochon sauvage, parce qu'il a la figure & la grosseur d'un cochon domestique, & qu'il habite les bois.

Le sanglier doit être choisi jeune, gras, & d'une chair tendre & ferme. Celui qui a été pris

à la chasse, qui a été fortement agité n'en vaut que mieux pour le goût & pour la santé.

Le sanglier est d'un tempérament beaucoup moins humide que le cochon ordinaire par rapport à l'exercice & aux alimens dont il use, c'est ce qui fait que sa chair est aussi moins visqueuse, plus agréable, & plus aisée à digérer. Elle nourrit beaucoup, parce qu'elle abonde en sucs huileux & balsamiques.

La chair du sanglier convient, principalement en hiver, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, à ceux qui ont un bon estomac & aux personnes qui fatiguent beaucoup, parce qu'étant compacte & serrée en ses parties, elle a besoin d'un estomac qui soit fort pour la digérer; d'ailleurs comme les personnes accoutumées à un grand exercice de corps, perdent beaucoup de leur propre substance, il leur faut un aliment grossier, qui demeure long-tems attaché aux parties, & qui se dissipe difficilement; pour les personnes oisives & délicates elles doivent s'en abstenir.

La chair de tout sanglier n'est pas également bonne; ceux qui sont renfermés dans des parcs ne sont pas si bons que ceux qui ont la liberté de courir partout, & qui vivent de racines, de trufes, de froment & de tous les fruits qu'ils trouvent sur la terre.

On fait grand cas des jeunes sangliers qu'on appelle marcassins; on les met à la broche piqués par tout le corps à la réserve du cou & de la tête, des piés & de la queue qu'il faut laisser avec leur soie, tout comme ils sont ordinairement. Quand ils sont cuits on les sert pour rôt.

Hure de sanglier pour Entremets.

Faites-la bien brûler à feu clair, frotez-la ensuite avec un morceau de brique à force de bras pour en ôter tout le poil; achevez de la

ratisser avec le couteau, & la nettoyez comme il faut; desossez-la ensuite, ôtant les deux machoires & le museau; fendez-la en dessous, de maniere que les deux parties demeurent attachées par la peau; piquez-la de gros lard bien assaisonné de sel, de poivre, de clous pilés, de coriandre, de macis, de ciboules & de persil haché; quand elle est bien piquée, mettez un peu de poivre long dans quelques trous où sont les lardons; assaisonnez-la fortement de sel, poivre, clou, muscade, macis, coriandre pilée, feuilles de laurier, basilic, marjolaine, un peu de romarin, oignons, ciboule, persil, carotes, panais, citron verd; couvrez-la de bonnes bardes de lard; envelopez-la d'une serviette, ficelez-la bien, mettez-la dans une marmite que vous remplirez moitié vin & moitié eau; faites cuire à petit feu; quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans son boüillon, afin qu'elle prenne du goût; retirez-la, nettoyez-la bien proprement, & la servez sur une serviette blanche garnie de persil verd, pour Entremets.

Quartiers de devant.

Faites-les mariner avec sel, poivre, vinaigre, ail, & toutes sortes de fines herbes; faites-les cuire ensuite à la broche, & servez avec une sausse piquante. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Quartiers de derriere.

Piquez-les de gros lard, faites-les mariner & cuire ensuite à la broche; vous pouvez encore les faire cuire à la daube ou en bœuf à la mode. (Voyez au mot *Daube*, & au mot *Bœuf*, l'article bœuf à la mode.)

Filets de sanglier.

Les filets & les épaules peuvent se servir comme les quartiers de devant, ou bien à la daube

& en filets. (Voyez ces articles sous leurs lettres.)

Piés de sanglier.

Les piés se mettent à la sainte Menehould, comme les piés de cochon, (Voyez cet article au mot *Piés.*)

Sang de sanglier.

On emploie le sang de sanglier à faire du boudin de la même manière que celui de cochon. (Voyez cet article au mot *Boudin.*)

Pâté de sanglier.

Quand il est mortifié & mariné, lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; faites une pâte bise avec de la farine de seigle, avec du sel & un peu de beurre: dressez votre pâté; mettez au fond lard pilé, bardes de lard, laurier & assaisonnemens ordinaires; dorez-le avec des jaunes d'œufs, & mettez au four; il faut le percer de peur qu'il ne créve. Quand il est cuit, bouchez-le.

Pâté de hure de sanglier.

Brûlez le poil de la hure, nettoyez-la bien; coupez les machoires & les autres os; ôtez le crin en incisant le haut de la hure sans le défigurer: ôtez aussi la cervelle, & lardez la hure de gros lard; faites une pâte bien dure avec eau chaude & un peu de beurre fondu; dressez votre pâté un peu épais; mettez-y la hure de sanglier; assaisonnez de poivre, muscade, clous, canelle pilée, fines herbes hachées bien menu, laurier, une livre & demie de beurre frais ou de moëlle de bœuf hachée; remplissez les vuides du dedans du pâté de tranches de bœuf; couvrez de la même pâte; noubliez pas d'y mettre du sel & un peu de poivre long pilé menu; faites cuire votre pâté; quand il est à demi cuit, mettez-y un demi-setier de vin clairet par le soupirail.

Jambon de sanglier.

On accommode les jambons de sanglier comme ceux de cochon. (Voyez cet article au mot *Jambon.*)

Saucissons de sanglier.

On fait aussi des saucissons. (Voyez au mot *Saucisson.*)

SARCELLE, *Querquedula ;* oiseau aquatique qui est mis au nombre des canards sauvages, dont il fait une espéce particuliere ; il y en a de deux sortes, une petite & une plus grande. La petite qui est plus en usage parmi les alimens ressemble assez en tout au canard ordinaire, excepté qu'elle n'est pas si grande ; mais d'un goût plus agréable ; & qu'elle se digére plus facilement. Voyez les propriétés du canard à son article.

Sarcelles en ragoût.

Troussez vos sarcelles ; lardez-les de gros lard ; passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour la liaison ; ou bien faites-les rôtir à moitié à la broche, & les empotez avec bon boüillon, sel, poivre, épiceries, fines herbes en paquet ; laissez cuire doucement le tout ; à moitié de cuisson, mettez-y des navets coupés par tranches & passés au roux, environ un bon verre de vin Lorsque le ragoût sera cuit & la sausse suffisamment liée, servez chaudement pour Entrée.

Autrement.

Faites rôtir entiérement les sarcelles ; pendant qu'elles rôtissent préparez un ragoût de ris de veau, artichaus, champignons, sel, poivre, fines herbes en bouquet ; votre ragoût cuit, jettez-le sur vos sarcelles après lui avoir donné une pointe de vinaigre ; garnissez votre plat de fricandeaux, & servez pour Entrée.

Autre façon.

Il y en a qui font des hachis avec ris de veau, champignons, chair de sarcelles, ciboules, persil, sel & poivre, le tout haché menu & cuit dans la casserole, & qui après cela en farcissent les sarcelles & les font ainsi rôtir à la broche. Quand elles sont rôties on les sert avec un coulis de champignons, ou bien on fait une sausse avec deux verres de bon vin, deux ou trois tranches d'oignon, du clou de girofle, un peu de poivre. On fait bouillir le tout dans une casserole, jusqu'à ce que la sausse soit réduite à moitié; on la passe au tamis; on y met un jus de bœuf, on la passe sur le feu dans la casserole, on la verse ensuite sur les sarcelles que l'on sert ainsi chaudement.

On apprête & l'on sert de même les canards sauvages, les poules d'eau, les bécasses.

Sarcelles aux choux-fleurs.

Flambez vos sarcelles & les vuidez; troussez les pates & les faites cuire à la broche; épluchez des choux-fleurs; faites-les blanchir, & les faites cuire dans un blanc de farine avec de l'eau, du sel & un morceau de beurre; quand ils sont cuits mettez les égoutter; mettez dans une bonne essence du beurre frais avec du gros poivre; faites lier la sausse sur le feu; dressez les sarcelles dans un plat, les choux-fleurs autour, la sausse sur les choux-fleurs, & servez chaudement.

Sarcelles aux navets.

Faites les cuire à la broche comme on vient de le dire, ou bien les ayant lardées de gros lard assaisonné, garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf avec oignons, carotes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous, mettez-y vos sarcelles, mé-

me chose dessus que dessous, & faites cuire à la braise.

Coupez des navets en dés, ou bien tournez-les en olives; passez-les dans un peu de saindoux pour leur faire prendre couleur; égouttez-les ensuite, & les mettez mitonner dans une casserole avec un bon jus, & les liez d'un bon coulis; dressez vos sarcelles dans un plat, le ragoût de navets par-dessus, & servez chaudement.

Sarcelles aux montans.

Faites cuire vos sarcelles comme dans l'article précédent, à la broche à la braise; faites cuire un peu plus qu'à demi des montans de cardons d'Espagne dans de l'eau avec un morceau de beurre, une pincée de farine & du sel; ne mettez les montans dans cette eau blanchie que quand elle commence à bouillir; vos montans à demi-cuits, mettez-les égoutter, & achevez de les faire cuire dans une casserole avec un petit coulis clair de veau & de jambon; ou bien faites-leur faire quelques bouillons dans une bonne essence claire pour leur donner du goût, & servez autour des sarcelles.

Sarcelles aux huîtres.

Faites cuire vos sarcelles à l'ordinaire; faites blanchir des huîtres dans leur eau, jettez-les après dans l'eau fraîche, & les mettez égoutter sur un tamis; faites suer une tranche de jambon dans une casserole; quand elle est un peu attachée mouillez-la de bouillon & de coulis; faites lui faire quelques bouillons, dégraissez cette essence & la passez au tamis; hachez deux anchois bien lavés & un peu dessalés, délayez-les dans l'essence; mettez-y ensuite vos huîtres blanchies & un peu de gros poivre, & servez ce ragoût avec les sarcelles.

Ou bien passez deux ou trois champignons

& autant de trufes avec un peu de lard fondu & les mouillez de jus; liez-les ensuite d'un bon coulis de veau & de jambon; ouvrez les huîtres, mettez-les sur un fourneau dans leur eau; faites-leur faire deux ou trois trous, & après les avoir bien nettoyées, jettez-les dans votre ragoût; ne les faites point boüillir parce qu'en boüillant elles se racornissent; dressez vos sarcelles dans un plat, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Sarcelles aux olives.

Faites-les refaire dans de la graisse & les mettez ensuite cuire à la broche; vous pouvez aussi les faire cuire à la braise. Tournez des olives & les mettez à mesure dans l'eau fraiche; quand elles sont égouttés mettez-les dans une bonne essence & servez dessous les sarcelles.

Autrement.

Passez deux ou trois petits champignons dans une casserole; moüillez-les de bon jus; quand ils sont cuits, liez-les d'un petit coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la manière de le faire.) Otez le noyau de vos olives en les tournant & les jettez dans l'eau bouillante; tirez-les ensuite; & quand elles sont égouttées, mettez-les dans votre ragoût; faites-lui faire un boüillon; dressez vos sarcelles dans un plat, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Sarcelles à la rocambole.

Faites-les cuire à la broche; faites suer une tranche de jambon dans une casserole; quand elle commence à s'attacher, moüillez de boüillon & de coulis; faites boüillir & dégraissez; passez ensuite cette sausse au tamis; écrasez quelques rocamboles, mettez-les dans l'essence & servez avec les sarcelles.

Sarcelles aux trufes.

Faites cuire vos sarcelles à la broche, avec une farce légére dans le corps, & quelques trufes, & servez avec un ragoût de trufes.

Potage de sarcelles aux navets.

Vuidez vos sarcelles, troussez-les proprement, faites-les refaire ; piquez-les de gros lard assaisonné, faites-les cuire à demi à la broche ; empotez-les ensuite dans une marmite avec trois ou quatre oignons, panais & carotes ; moüillez de bon boüillon & faites cuire ; ratissez des navets, coupez-les en dés ou en long ; farinez-les un peu ; faites-les frire de belle couleur dans du sain-doux ; égouttez-les ensuite ; mettez-les dans une petite marmite avec de bon boüillon & faites cuire ; mitonnez vos croûtes de bon boüillon ; servez-vous du boüillon où ont cuit vos sarcelles ; après l'avoir dégraissé, dressez vos sarcelles au milieu du potage ; garnissez les bords de navets, le boüillon des navets par-dessus, avec un jus de veau, & servez chaudement.

Si vous voulez servir le potage de navets, liez le boüillon des navets avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la manière de faire ce coulis.)

Potage de sarcelles aux lentilles.

Piquez-les de gros lard bien assaisonné comme dans l'article précédent ; faites-les cuire à demi à la broche ; empotez-les ensuite dans une marmite avec du petit lard coupé par tranches ; mettez-y des lentilles avec du boüillon & faites cuire ; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de jambon, avec oignons, panais & carotes, & faites suer sur un fourneau ; moüillez de boüillon & laissez mitonner à petit feu : assaisonnez de quelques clous, ciboule entiere, persil, champignons,

deux rocamboles ; ajoutez-y une croûte de pain; quand le veau est cuit, ôtez-le de la casserole, mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là ; laissez-les mitonner un moment, & les passez ensuite à l'étamine ; mitonnez des croûtes de bon boüillon ; garnissez le bord du plat de votre potage des tranches de petit salé qui a cuit avec les lentilles ; dressez vos sarcelles au milieu du potage avec quelques lentilles par-dessus : jettez le coulis sur le potage & servez chaudement.

Potage de Sarcelles aux trufes & aux champignons.

Piquez de gros sel bien assaisonné ; faites-les cuire à demi à la broche, & ensuite dans une marmite avec de bon boüillon ; passez des trufes dans une casserole avec un peu de lard fondu ; moüillez-les d'un jus de veau ; laissez-les mitonner à petit feu ; faites un coulis d'une sarcelle cuite à la broche ; pilez-la dans un mortier ; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de jambon, oignons par tranches, panais & carotes ; couvrez la casserole & la faites suer à petit feu. Quand le veau est attaché poudrez-le tant soit peu d'une pincée de farine ; moüillez de moitié jus & moitié boüillon ; assaisonnez de champignons, trufes, un peu de persil, une ciboule entiere, quelques clous de girofle, un peu de basilic & des croûtes. Laissez mitonner le tout ensemble pendant une demi-heure. Tirez les tranches de veau de la casserole, délayez-y la sarcelle pilée ; passez le tout à l'étamine ; vuidez ce coulis dans la casserole où est le ragoût de trufes ; mitonnez des croûtes moitié jus & moitié boüillon ; dressez les sarcelles sur le potage, le coulis par-dessus & servez chaudement.

Autre potage de sarcelles aux champignons.

Faites-les cuire à moitié à la broche, comme on l'a dit, & les mettez ensuite dans une marmite avec de bon boüillon, sel, poivre, un bouquet de fines herbes; épluchez des champignons, & les coupez en dés; passez-les dans du lard fondu, avec deux bonnes pincées de farine; vos sarcelles à moitié cuites, mettez vos champignons ainsi passés dans la marmite & laissez bien boüillir le tout ensemble. Quand le boüillon est consommé à propos, mitonnez des croûtes, dressez vos sarcelles dessus; avant de servir, mettez-y un jus de mouton & de citron; garnissez le bord du plat de champignons frits; faites les amortir dans la casserole avec du boüillon; assaisonnez de sel & de poivre. Quand ils sont égouttés, faites-les frire dans du saindoux, & servez.

Terrine de sarcelles aux lentilles.

Vuidez & troussez vos sarcelles; faites-les refaire; piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné, & les faites cuire à la braise.

Coupez par tranches une livre & demie de veau & un peu de jambon; garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, panais & carotes; couvrez la casserole & faites suer. Quand les tranches sont attachées, moüillez les, moitié boüillon & moitié jus; mettez-y quelques champignons, deux ciboules entieres, un peu de persil, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble; achevez le coulis de sarcelles, comme on l'a dit ci-devant. Quand les sarcelles sont cuites, tirez-les de leur braise; dressez-les dans la terrine; jettez le coulis sur les sarcelles & servez chaudement.

Pâté de ſarcelles.

Ecraſez vos ſarcelles ; faites-leur trois ou quatre taillades ſur l'eſtomac, lardez-les de moyen lard, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, muſcade, clous pilés, canelle pilée, lard pilé, laurier, bardes de lard, fines herbes, perſil & ciboules ; faites une abaiſſe de pâte ordinaire ; couvrez & façonnez proprement votre pâté ; dorez-le avec des jaunes d'œufs, & faites cuire.

Pâté de ſarcelles deſoſſées

Fendez-les par le dos, ôtez en tous les os excepté ceux des cuiſſes ; lardez-les de moyen lard ; aſſaiſonnez-les comme on vient de le dire, arrangez-les ſur une abaiſſe de pâte ordinaire, & finiſſez comme dans l'article précédent.

Voyez au mot *Canard*, les propriétés des ſarcelles.

SARDINE, *Sarda* ou *Sardina*, petit poiſſon de mer qui reſſemble beaucoup à l'anchois ; mais elle eſt plus grande & plus épaiſſe que lui. On la trouve communément dans la Méditerranée ; elle ſe nourrit d'ordures qu'elle trouve dans la mer. Les ſardines courent de côté & d'autre en grandes troupes ; tantôt elles ſe trouvent au milieu de la mer, tantôt vers le rivage, tantôt vers les rochers & les pierres.

La ſardine doit être choiſie jeune, tendre & bien nourrie, récente, & qui ait été priſe dans les mois de Mars & d'Avril ; elle nourrit médiocrement ; elle lâche un peu le ventre, elle produit un aſſez bon ſuc quand elle eſt ſalée, elle échauffe beaucoup, elle excite la ſoif, elle rend les humeurs âcres & picotantes.

La ſardine contient beaucoup d'huile & de ſel volatil ; quand elle eſt fraîche elle convient en tems froid à toutes ſortes d'âge & de tempérament ; mais quand elle a été ſalée, on en doit uſer avec plus de modération, & principalement les

les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux; elle produit dans cet état à peu près les mêmes inconveniens que le hareng salé; mais elle est d'un goût beaucoup plus relevé & plus agréable que lui. Les buveurs s'en servent même comme d'un mets excellent, parce qu'elle leur fait trouver le vin bon, & qu'elle les excite à boire. On la peut mettre au nombre des alimens qui sont plus agréables qu'utiles & salutaires.

On mange ordinairement la sardine grillée ou frite; elle est plus saine sur le gril.

Sardine en caisse.

Prenez des sardines fraîches; coupez-leur la tête & le bout de la queuë; mettez de la farce de poisson au fond d'une caisse; arrangez les sardines dessus; couvrez-les de même farce; unissez avec un œuf battu; saupoudrez de mie de pain; couvrez d'une feuille de papier; faites cuire au four; égouttez la graisse; servez pardessus un coulis maigre qui soit clair.

SARRASIN, *Fagopyrum*, espéce de blé. On s'en sert dans plusieurs endroits pour faire du blé; le pain de sarrasin ou blé noir approche de celui de seigle; mais il est un peu plus nourrissant; il se digére assez facilement; il est de beaucoup inférieur au pain de froment. Ce blé contient beaucoup d'huile, & peu de sel essentiel.

SARRIETTE, *Satureia*; plante que l'on employe comme le thim dans les sausses; elle a un goût piquant & agréable, & une odeur approchante de celle du thim; mais plus foible; elle a aussi les mêmes vertus que le thim & contient les mêmes principes; elle fortifie le cerveau, elle atténue & rarefie les humeurs visqueuses; elle excite l'appetit, aide à la digestion, chasse les vents; elle contient beaucoup d'huile exaltée

& de sel volatil; elle convient dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques & à ceux qui ont un estomac foible & débile. L'usage trop fréquent qu'on en fait, met les humeurs dans une forte agitation.

SAUSSE, *Embamma.* Liqueur dans laquelle on fait cuire toutes sortes de mets. On en fait de plusieurs sortes, & selon la nature des ragoûts. Voici les plus ordinaires.

Sausse-Robert en gras.

Passez des oignons coupés par tranches ou en petit dés dans une casserole, avec un peu de lard fondu, ou bien avec un morceau de beurre; quand ils sont à demi roux mouillez-les de jus & blond de veau, un peu de sel & poivre; égouttez la graisse; assaisonnez de poivre & de sel; quand les oignons sont cuits vous pouvez lier la sausse d'un coulis de veau & de jambon; mettez-y un peu de moutarde, donnez-lui de la pointe, & servez-vous-en pour ce que vous aurez besoin.

Si c'est pour quelqu'un qui n'aime point l'oignon, vous pouvez passer la sausse au tamis avant de mettre la moutarde.

Sausse-Robert en maigre.

Passez votre oignon coupé comme on l'a dit, au beurre; quand il est à moitié coloré, mettez-y du coulis maigre; faites bouillir la sausse; dégraissez-la & l'assaisonnez de bon goût; avant de servir mettez-y de la moutarde.

Si vous n'avez point de coulis maigre, après avoir passé l'oignon, mettez-y une pincée de farine que vous remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit assez colorée; mettez-y après du bouillon, du vin rouge, un bouquet avec quelques clous, une pointe d'ail, & finissez comme on l'a dit.

Sausse au jambon.

Garnissez une casserole de tranches de jambon battues, faites-les suer sur un fourneau; quand elles sont attachées poudrez-les d'une pincée de farine, en remuant toujours; mouillez de jus; assaisonnez de poivre & d'un bouquet, & laissez mitonner à petit feu; si elle n'est pas assez liée; mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon, qu'elle ait un peu de pointe; passez-la au travers d'un tamis, & vous en servez pour toutes sortes de rôts de viande blanche.

Sausse pour les canards.

Prenez du jus de veau, assaisonnez-le de poivre & de sel, mettez-y le jus de deux oranges, & vous en servez pour les canards & les sarcelles.

Sausse pour les bécasses.

Vos bécasses étant cuites à la broche, mettez le ventre & les foies dans une casserole avec poivre & sel; écrasez-les; mouillez-les d'un peu de vin rouge; coupez vos bécasses dans la sausse; si elle n'est pas assez liée; mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon; faites-la chauffer, pressez-y le jus de deux oranges, & servez chaudement.

Sausse au jus de mouton à l'échalote.

Pelez des échalotes, hachez-les bien menu, mettez-les dans un plat avec du jus de mouton, du sel & du poivre; vous pouvez vous servir de jus de veau au lieu de jus de mouton; servez-vous de cette sausse pour des éclanches de mouton ou des volailles.

Sausse aux capres.

Mettez dans une casserole des capres fines entieres, deux anchois bien lavés & hachés, une pincée de farine, de bon beurre, sel, poivre, deux ciboules entieres, un peu d'eau; faites lier

la sausse sans qu'elle boüille, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Autrement.

Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec des capres auxquelles vous donnerez trois ou quatre coups de couteau; assaisonnez votre sausse de poivre & de sel, & servez chaudement.

Sausse aux anchois.

Lavez vos anchois; ôtez-en les arêtes, hachez-les & les mettez dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon, poivre & sel; faites chauffer votre sausse; donnez-lui de la pointe, servez-vous-en pour le rôt.

Sausse aux trufes.

Pelez vos trufes, lavez-les dans l'eau & les hachez; mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon, sel & poivre; laissez mitonner à petit feu, & servez chaudement.

Sausse aux champignons & aux mousserons.

La sausse aux champignons & aux mousserons se fait de la même manière que la sausse aux trufes.

Sausse aux oignons.

Vos oignons coupés par tranches, mettez-les dans une casserole avec du jus de veau, sel & poivre; laissez mitonner à petit feu; passez la sausse au tamis, mettez-la dans une saussiere, & la servez chaudement.

Sausse à la ciboule au roux.

Epluchez votre ciboule & la hachez; passez-la dans une casserole avec un peu de lard fondu, sel & poivre; moüillez de jus, laissez cuire un moment; liez d'un coulis de veau & de jambon, qu'elle ait de la pointe; servez chaudement.

Sauſſe au verjus.

Ecraſez le verjus, mettez-le dans une ſauſſiere avec du poivre & du ſel, & ſervez cette ſauſſe froide.

Sauſſe au verjus au roux.

Mettez du coulis clair de veau & de jambon dans une caſſerole ; quand il eſt chaud, mettez-y le verjus, & ſervez chaudement.

Sauſſe aux mouſſerons nouveaux.

Vos mouſſerons épluchés, hachez-les avec un peu de ciboule & de perſil ; prenez une caſſerole avec un peu de lard fondu, mettez-la ſur un fourneau allumé ; mouillez de jus & laiſſez mitonner à petit feu ; dégraiſſez, liez d'un coulis de veau & de jambon ; que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & ſervez chaudement.

Sauſſe au pauvre homme à l'eau.

Mettez dans une ſauſſiere de la ciboule hachée avec du poivre, du ſel, & de l'eau, & ſervez cette ſauſſe froide.

Ou bien mettez dans une caſſerole un peu d'eau, de ſel, de gros poivre, de l'échalote hachée très-fin, le jus d'un citron entier; faites chauffer ſans bouillir, & vous en ſervez pour ce que vous jugerez à propos.

Ou bien prenez un oignon blanc, échalotes, rocamboles, ail, pilez le tout; un peu d'eau, un verre de vin bouilli, un jus d'orange ; paſſez le tout à l'étamine, mettez-y gros poivre & ſervez.

Sauſſe au pauvre homme à l'huile.

Hachez un peu de ciboule & de perſil, mettez-la dans une ſauſſiere avec de l'huile, du poivre & du ſel ; mettez-y un peu de vinaigre, & ſervez froide.

Sauſſe douce.

Mettez dans une caſſerole une chopine de vin rouge, un morceau de ſucre & de la canelle ; fai-

tes boüillir cette sausse, faites-la réduire aux deux tiers, & servez dans une saussiere.

Sausse au fenoüil & groseilles vertes.

Faites fondre un peu de beurre dans une casserole sur un fourneau ; quand il est fondu, mettez-y une pincée de farine, & la faites roussir ; quand elle est rousse, ajoûtez un peu de ciboule hachée ; moüillez de boüillon de poisson ; assaisonnez de poivre & sel ; quand la sausse bout, mettez-y une pincée de fenoüil & des groseilles bien épluchées ; laissez mitonner, liez d'un coulis, & servez chaudement.

Sausse appellée poivrade.

Mettez du vinaigre dans une casserole avec un peu de jus de veau, une ciboule entiere, un oignon coupé par tranches, une tranche de citron, poivre & sel ; quand la sausse a boüilli, passez-la au tamis, & servez chaudement dans une saussiere.

Sausse rousse.

Mettez ce que vous voudrez dans un plat avec vinaigre, sel & poivre ; faites roussir du beurre dans une poele, & faites frire du persil dedans ; quand il est croquant servez sur ce qui est dans le plat.

Sausse à l'Allemande.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon que vous faites süer & attacher ; moüillez la avec du bouillon & du coulis ; faites-la bouillir ; quand elle est réduite & dégraissée, passez-la au tamis ; mettez dedans des foies & persil blanchi ; hachez capres & anchois, deux ciboules entieres & de bon beurre ; faites lier la sausse sur le feu ; & qu'elle ne soit pas trop épaisse ; ôtez-les ciboules, mettez-y un peu de poivre & le jus d'un citron : servez.

Autre façon de sausse à l'Allemande.

Passez au beurre persil, ciboules, champi-

gnons, trufes, une tranche de jambon hachée, une gousse d'ail, une feuille de laurier, quelques tranches d'oignons ; mouillez avec de bon bouillon & laissez réduire ; passez le fond de vos poulets dans un tamis bien clair, mettez-le dans la sausse que vous liez avec des jaunes d'œufs ; en servant jettez dedans pignons & pistaches blanchis, & servez avec vos poulets à l'Allemande.

Sausse à l'Angloise.

Hachez sur une nappe quatre jaunes d'œufs durs ; mettez dans une essence claire capres, anchois hachés, deux ciboules entieres, & de bon beurre : faites lier la sausse sur le feu ; mettez de cette sausse au fond du plat que vous devez servir, des jaunes d'œufs durs hachés dessus ; ensuite ce que vous avez à servir ; le reste de la sausse par-dessus, ensuite des œufs hachés & servez.

Sausse à l'Angloise pour les cochons de lait.

Prenez de la mie de pain bien fine, la quantité que vous jugerez à propos ; mouillez-la de bouillon & l'assaisonnez de poivre & de raisins de Corinthe ; faites-la mitonner, & servez cette sausse dans une saussiere. On fait la même sausse pour les perdrix en n'y mettant ni sucre, ni raisin, mais seulement du sel & du beurre avec un oignon piqué de clous de girofle.

Sausse à l'Espagnole

Mettez dans une casserole deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux racines & deux oignons en tranches ; faites suer sur le feu ; mouillez avec de bon bouillon, du coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne que vous ferez bouillir auparavant ; mettez aussi une poignée de coriandre, une gousse d'ail, un bouquet de persil, ciboule, girofle, une demi-feuille de laurier, deux cuillerées

d'huile fine ; faites boüillir cette sausse deux ou trois heures à petit feu ; dégraissez-là & la faites réduire ; passez-la au tamis, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Ou bien foncez une casserole de deux noix de veau, de tranches de jambon, deux perdrix ou perdreaux, un bouquet; faites suer le tout & attacher légérement; moüillez de coulis ordinaire, vin de Champagne, huile, & assaisonnemens ordinaires, un peu de coriandre, trois tranches de citron ; quand elle est cuite de bon goût, servez-vous-en.

Sausse hachée en gras.

Mettez une tranche de jambon dans une casserole ; faites-la suer & attacher un peu; mettez-y ensuite un morceau de beurre, des champignons hachés, une pointe d'ail, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle ; passez le tout ensemble & moüillez de boüillon & de coulis; après quelques boüillons, dégraissez la sausse, & vous en servez pour ce que vous voudrez.

Sausse hachée en maigre.

Passez des champignons hachés, une petite pointe d'ail, un bouquet, clous de girofle, avec un peu de beurre dans une casserole moüillée de coulis maigre ; de boüillon maigre & d'un verre de vin blanc. Faites boüillir la sausse & la degraissez ; quand elle est assez réduite, servez-vous-en si vous navez point de coulis; mettez-y un peu de sausse d'étuvée de carpe, ou bien faites un petit roux de beurre & de farine que vous mettez dans la sausse pour la lier. Dans ce cas-là, il faut la laisser boüillir plus long-tems.

Sausse à la Hollandoise.

Faites blanchir du persil & le hachez tres-fin; mettez-le dans une casserole, avec de bon beurre

beurre dont le tiers manié dans de la farine, un peu de boüillon, le jus d'un citron entier, sel, gros poivre, un anchois haché ; faites lier la sausse sur le feu, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Sausse à l'Italienne en gras.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle est un peu attachée, mettez y des champignons hachés, un bouquet, une pointe d'ail, quelques clous de girofle, de l'huile fine ; passez avec les champignons, & les moüillez avec un verre de vin de Champagne & du coulis ; après quelques boüillons, dégraissez la sausse, assaisonnez-la de bon goût, mettez-y un peu de gros poivre, un jus de citron, & servez avec ce que vous voudrez.

Sausse à l'Italienne en maigre.

Passez des champignons hachés très-fin avec de l'huile, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail ; moüillez avec un verre de vin blanc & du coulis ; si vous n'avez point de coulis maigre, mettez dans la sausse à l'Italienne un peu de sausse d'étuvée de carpe ; passez au tamis ; après quelques boüillons, dégraissez la sausse ; ôtez le bouquet ; servez-vous-en pour ce que vous voudrez.

Autre sausse à l'Italienne blanche claire.

Passez à l'huile, persil, ciboules, échalotes, champignons, quelques trufes hachées, gousse d'ail entiére, une demi-feüille de laurier ; moüillez de boüillon & de réduction, & laissez réduire cette sausse autant que vous le jugerez à propos ; mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraissée avec un verre de vin de Champagne, & vous en servez pour toutes sortes de viandes blanches & noires, & même sous la viande de Boucherie.

Sausse rousse à l'Italienne.

La sausse rousse à l'italienne se fait de même; au lieu de boüillon vous la moüillez d'essence claire & de vin.

Sausse à l'orange en gras.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole; quand elle est un peu attachée, moüillez-la avec un peu de boüillon & du coulis; faites boüillir à petit feu; passez le jus au tamis; mettez dedans de la pelure d'orange coupée en zests; pressez-y le jus de deux oranges; mettez-y de bon beurre; faites lier la sausse sur le feu, & vous en servez.

Sausse à l'orange en maigre.

Mettez de bon beurre dans une casserole avec quelques zests & le jus de deux oranges, sel & poivre; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle boüille. Si vous n'avez point de coulis maigre, mettez de bon beurre, dont un quart manié de farine, du jus maigre, quelques anchois hachés, sel, gros poivre, des zests d'orange, & le jus de deux oranges. Faites lier la sausse sur le feu & vous en servez.

Sausse à la ravigote.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole; quand elle est un peu attachée, mouillez-la de bouillon & de coulis, & faites boüillir. Quand la sausse est assez réduite, passez-la au tamis, mettez dedans toutes sortes de fines herbes hachées, comme baume, pimprenelle, cerfeüil, civette, corne de cerf, estragon blanchi; ajoutez y de bon beurre, un jus de citron, sel & gros poivre; faites lier la sausse & servez chaudement avec ce que vous voudrez.

Autre ravigote chaude.

Faites chauffer de l'huile dégraissée dans une casserole. Quand elle est chaude, passez-y du persil, de la ciboule, des fines herbes, une gousse

d'ail, le tout haché; moüillez d'un peu de jus & de coulis & dégraissez; mettez-y ensuite un filet de vinaigre & de la moutarde; vous pouvez ajouter des capres, quelques anchois hachés, gros poivre & jus de citron. On sert cette sausse avec tout ce que doit avoir un peu de haut goût.

Pour dégraisser l'huile, on la fait chauffer dans une terrine; on y met le feu comme à de l'eau-de-vie, & on l'éteint tout de suite. D'autres pour la dégraisser la font bien chauffer, la versent ensuite dans un peu d'eau froide, & la foüettent pour s'en servir.

Sausse ou ravigote chaude d'une autre manière.

Mettez dans une casserole un demi setier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraissée, bon boüillon; faites boüillir & réduire le tout à un bon verre; mettez-y ensuite du persil, de la ciboule, de l'échalote, le tout haché, avec sel & poivre. Vous pouvez y ajoûter corne de cerf, cresson à la noix, estragon, tripe-madame, le tout haché. Faites büoillir le tout; que la sausse soit courte.

Cette sausse se sert sur des poulets ou pigeons rôtis, avec un jus de citron. Cela s'appelle poulets, pigeons au vin de Champagne. En servant, on peut y mettre jus & coulis, & même une gousse d'ail que l'on retire en servant.

Sausse piquante.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, trois racines, trois ou quatre oignons coupés en filets, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, cinq ou six clous de girofle, une demi-feüille de laurier. Passez le tout ensemble à petit feu & long-tems; moüillez après avec du vinaigre, du coulis, un peu de boüillon; faites boüillir

la ſauſſe & la dégraiſſez ; paſſez-la au tamis, & vous en ſervez.

Autre façon.

Mettez dans une caſſerole une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile fine affinée ; faites boüillir enſemble juſqu'à moitié ; mettez-y un peu de jus, perſil, ciboule, une pointe d'ail, creſſon à la noix, une pincée d'eſtragon, cerfeüil, échalote, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre ; faites faire un boüillon dans la ſauſſe à toute cette fourniture & ſervez.

Sauſſe piquante verte.

Lavez cerfeüil, creſſon à la noix, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, eſtragon, un peu de baume, civette, de chacun ſuivant ſa force. Pilez ces herbes dans un mortier ; aſſaiſonnez enſuite avec de la rocambole hachée, de l'huile, ſel, gros poivre, une cuillerée de moutarde, le tout bien délayé. Si la ſauſſe eſt trop épaiſſe, mettez-y un peu d'eau, & la ſervez froide dans un ſauſſiere.

Sauſſe verte à l'oſeille.

Pilez une poignée d'oſeille dans un mortier ; preſſez-en le jus que vous paſſez au tamis, mettez dedans de bon beurre manié de farine, ſel, gros poivre ; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & vous en ſervez pour ce que vous voudrez en gras & en maigre.

Sauſſe verte.

Pilez du blé verd dans un mortier avec une croûte de pain ; tirez le blé qui eſt pilé & le mettez dans une étamine, aſſaiſonné de poivre & de ſel, moüillez d'un peu de jus de veau & de vinaigre ; paſſez au tamis, & ſervez cette ſauſſe froide avec de l'agneau.

Sauſſe verte chaude.

Faites ſuer une tranche de veau & de jambon, moüillez de vin de Champagne & de boüil-

lon ; ayez une fourniture de petites herbes comme estragon, cerfeuil, baume, civette ; pilez le tout avec persil en branches; pressez le tout avec l'étamine pour en tirer le verd ; délayez quatre jaunes d'œufs dans ce verd, comme une liaison ; liez-en votre sausse passée au clair, le citron si l'on veut dedans ; servez-vous-en pour toutes sortes de viandes blanches & de boucherie ; vous pouvez faire blanchir les petites herbes.

Sausse à la rémolade.

Hachez très-fin persil, ciboule, capres, anchois, une pointe d'ail ; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde, sel fin, poivre concassé ; délayez avec de l'huile & du vinaigre ; que rien ne domine dans cette sausse : servez-la froide dans une saussiere.

Sausse à la rémolade chaude.

Mettez dans une casserole persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; passez-les sur le feu avec une cuillerée d'huile, & moüillez après avec du coulis & un peu de vinaigre ; après quelques boüillons dégraissez la sausse & l'assaisonnez de bon goût ; avant de servir mettez-y une cuillerée de moutarde. Faites servir la sausse sans boüillir, & vous en servez pour tout ce qui a besoin de haut goût.

Sausse à la Czarienne.

Ayez une essence faite exprès de belle couleur dans laquelle vous mettez un peu avant de servir deux pains de beurre de Vambres, raisin de Corinthe, poivre long qui se trouve dans les cornichons, cornichons verds, deux tranches de citron ; faites chauffer, & servez sur votre Entrée.

Vous pouvez la faire au blanc de même sans lier avec de la réduction ; mais y mettre un peu

de beurre, poivre long, & cornichons bien blanchis.

Sausse à la Damois.

Coupez une poularde par quartier, mettez-la dans un plat avec des tranches de jambon, deux champignons, un petit bouquet, deux gousses d'ail; faites suer le tout à demi attaché; mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon; laissez cuire le tout bien dégraissé; passez au tamis cette sausse, & vous en servez pour mettre sous d'autres volailles, au clair, ou liée à demi d'une essence de jambon.

Sausse à la Demoiselle.

C'est le fond de la sausse au persil avec lequel vous passez à travers de l'étamine, ail, laitue blanchie, avec deux jaunes d'œufs durs, le tout bien pilé; vous y mettez ensuite deux pains de beurre de Vambres, & gros poivre; vous la faites comme une sausse blanche relevée de bon goût.

Sausse à la marotte.

Passez à l'huile, veau, jambon en dés, deux gousses d'ail, un bouquet, deux champignons; moüillez ensuite d'une essence claire & les finissez; prêt à servir mettez dedans pistaches & rocamboles entieres, verd de ciboules hachées en gros bien blanchi; marquez-en ce que vous voulez.

Sausse à l'ivoire.

Passez à l'huile & au lard fondu tranches de veau & de jambon, avec tranches d'oignon, une gousse d'ail, quatre champignons; moüillez avec vin de Champagne & bouillon, mettez dedans une mie de pain mitonnée, peu de pain, & de la crême qui ait bouilli; retirez le veau & le jambon quand ils sont cuits; passez le reste à l'étamine avec quatre jaunes d'œufs durs; servez-vous-en pour ce que vous voudrez, com-

me poulets, veau, & autres viandes, blanches & noires.

Sausse à la Mansienne.

Prenez des foies de perdreaux, un foie gras, un peu de moëlle de bœuf, un peu de beurre, quelques champignons, persil, échalotes, rocamboles; pilez le tout ensemble; remplissez de cette farce le corps d'une poularde, & la faites cuire à la broche; quand la poularde est cuite, prenez la farce qui est dedans, délayez-la dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis & de bon beurre; tournez cela comme une sausse blanche. Ajoutez un verre de réduction au lieu de coulis, & servez.

Sausse à la moruë.

Passez des champignons en tranches, un bouquet, de bon beurre, deux gousses d'ail; le tout passé, mettez-y une pincée de farine que vous délayez avec une chopine de crême; tournez jusqu'à ce que votre sausse soit faite; passez-la dans une étamine; mettez-y ensuite une pincée de persil blanchi bien haché, & servez pour toutes sortes de choses en filets, ou pièces entieres, un verre de réduction dedans.

Sausse à la Martine

C'est le fond de la sausse des réductions; mettez dedans de petits oignons blancs, pistaches, jambon en dés, & des carotes en dés aussi; cette sausse vous sert à ce que vous voulez.

Sausse à la Nesle.

C'est le fond de la sausse à la Noé finie au blanc; elle vous sert à toutes les petites sausses, comme verte, jaune, rouge, blanche, à l'Angloise, à l'Italienne blanche, aux petits œufs & à tout ce que vous jugez à propos; il se fait un consommé qui sert à masquer à la fin des Entrées.

Sausse à la Noé.

Prenez une noix de veau, un morceau de jambon, un poulet, le tout coupé en dés, deux gousses d'ail, trois rocamboles, trois échalotes, quatre champignons, un bouquet, deux tranches de citron; faites suer le tout ensemble sans attacher; moüillez de deux verres de vin de Champagne boüilli,& de deux verres de boüillon; faites réduire le tout & dégraissez la sausse; passez-la au tamis; mettez-y ensuite un peu de persil haché bien menu, en servant pour y donner du goût; ajoutez estragon, cerfeüil, trufes, cornichons en tranches ou hachés, des jaunes d'œufs hachés & des échalotes; enfin tout ce que vous voulez; cette sausse sert pour le gibier, la volaille, & la grosse viande.

Sausse à la Provençale blanche.

Passez dans une casserole avec de l'huile, tranches de champignons, persil en branches, tranches d'oignon, trois gousses d'ail, un peu de basilic; moüillez ensuite d'un verre de vin de Champagne, & de la petite sausse à la Noé; dégraissez; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs; servez-vous-en à ce que vous voudrez; vous la faites brune en y mettant du coulis, ou verte ou autrement.

Sausse au singe verd.

Prenez un fond de sausse à la Noé au blanc toute claire; mettez-en dans une casserole ce qu'il vous en faut, pilez du cerfeüil cru, tirez-en le suc à travers d'une serviette; délayez deux jaunes d'œufs avec ce verd; liez-en votre sausse, & vous en servez. Vous pouvez tirer toute sorte de verd de cette façon, comme persil, estragon, cresson Alenois, & vous pouvez faire blanchir ces herbes, si elles sont trop fortes crues.

Sausse à l'Ivernoise blanche.

Faites boüillir un verre de vin de Champagne réduit au quart avec une gousse d'ail piquée d'un clou; après quelques boüillons, mettez-y un verre de réduction, une feuille de baume, quelques feuilles de pimprenelle, quatre feuilles d'estragon. Quand votre sausse est faite, ajoutez cinq ou six zests de bigarade, qu'ils ne boüillent point, un peu de poivre concassé, jus de saison, & servez.

Sausse à l'aspic.

Mettez dans une casserole tranches de veau & de jambon, ail, échalote, un bouquet piqué d'un clou, un peu de coriandre, du macis, du gingembre, de la canelle, un peu de baume, de l'huile, deux tranches de citron, un verre de vin de Champagne, deux verres de boüillon; faites boüillir le tout doucement & réduire à une petite sausse; mettez-y ensuite un verre de vinaigre blanc, & quand votre sausse à suffisamment boüilli, passez-la au clair & servez; vous pouvez la lier à demi bien dégraissée.

Sausse au laurier.

Passez champignons entiers, branches de persil, six feuilles de laurier dans une casserole avec huile, deux gousses d'ail; moüillez d'un demi verre de vin blanc, essence, jus de citron, servez-vous-en pour ce que vous voudrez. La sausse au romarin, à la sauge, de même, ou eau claire avec de la réduction.

Sausse à la vestale.

Faites mitonner gros comme un œuf de mie de pain mollet dans du consommé ou boüillon clair, ensuite du blanc de volaille pilé, & deux jaunes d'œufs durs, de l'oignon cuit à la cendre, deux amandes ameres, sel, poivre, le tout pilé & passé à l'étamine. Faites chauffer sans boüillir, & servez un peu relevé.

Sausse perlée.

Prenez rocamboles, ail, anchois pilés, un verre de vinaigre blanc, un verre de vin de Champagne, un demi verre d'huile, un jus de citron, ou d'orange, faites bouillir le tout ensemble & le laissez infuser; quand la sausse est froide, passez-la au tamis & servez pour ce que vous voudrez avec sel & gros poivre; cette sausse est bonne pour les viandes insipides & autres, un verre de réduction en bouillon.

Sausse aux fines herbes.

Mettez dans une casserole deux verres de vin de Champagne, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet; faites cuire sur les cendres chaudes; quand cela est réduit, mettez-y deux cuillerées de réduction, une pincée de persil blanchi, concassée en gros; servez-vous de votre sausse.

Sausse bachique.

Mettez dans une casserole une demi-bouteille de vin de Bourgogne, sucre, canelle, girofle, écorce de citron verd, muscade, coriandre; quand cela est réduit à une petite sausse à demi liée, passez-la au tamis dans une casserole, & y mettez ce que vous jugerez à propos; comme levreau, lapreau & autres.

Sausse aigre.

Mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleur de muscade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre, sel, poivre; faites cuire votre sausse en la remuant avec une cuiller de bois & prenez garde qu'elle ne tourne; vous pouvez aussi y mettre un morceau de beurre manié, cela la soutiendra mieux, une autre fois des anchois; cette sausse sert ordinairement pour des perches ou autres poissons; on la sert dans une saussiere ou sur le poisson.

Sausse à la Hussarde.

Prenez trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux, quelques feuilles d'estragon, deux gousses d'ail, thim, basilic, laurier, une tranche de jambon, persil, ciboules, la moitié d'un citron en tranches, sel, poivre; faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce que la sausse soit assez réduite, passez-la au tamis; servez-vous-en pour sausse piquante à ce que vous voudrez.

Sausse à la Princesse.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, une tranche de jambon, une feuille de laurier, persil, ciboules, trufes, champignons, le tout haché très-fin; mouillez avec de bon bouillon, un peu de réduction, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; faites cuire cette sausse à petit feu une demi-heure; retirez ensuite les tranches de jambon & la feuille de laurier; liez cette sausse avec trois jaunes d'œufs, délayée avec un peu de réduction; servez-vous-en pour ce que vous voudrez.

Sausse à la pimbeche.

Prenez la moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon que vous coupez en dés, un bouquet de persil, ciboule, ail, trois clous de girofle, un peu de muscade, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons; passez le tout avec de l'huile; mouillez avec un peu de réduction & du bouillon; faites cuire cette sausse pendant une demi-heure, dégraissez-la passez-la au tamis, & avant de servir mettez dedans quelques pistaches, & quelques rocamboles entieres avec du verd de ciboules blanchi & haché.

Sausse à la Reine.

Mettez dans une casserole la moitié d'une noix

de veau, deux tranches de jambon, deux oignons, quelques champignons, le tout coupé en dés, une gousse d'ail; passez le tout avec de l'huile; moüillez de bon boüillon, un verre de vin de Champagne; faites cuire cette sausse pendant une heure; dégraissez la, retirez le veau & le jambon; mettez-y une mie de pain trempé dans de la crême; passez-la à l'étamine; beurrez-la avec une cuiller de bois & l'arrosez avec de la crême pour que rien ne reste; faites-la chauffer au bain-marie, & vous en servez pour ce que vous voudrez.

Sausse au réveil-matin.

Passez du veau & du jambon coupés en dés avec de l'huile fine dans une casserole; mettez-y après ail, échalote, rocamboles, un bouquet, un oignon piqué de clous de girofle, macis, gingembre, canelle, un peu de baume, une tranche de citron, un verre de vin de Champagne, de bon boüillon, un verre de vinaigre blanc, faites cuire le tout ensemble à petit feu; à moitié de cuisson, ajoûtez-y une cuillerée de coulis & dégraissez la sausse; quand elle est réduite à une petite sausse, passez la au tamis, servez vous-en pour la venaison ou pour ce que vous jugerez à propos.

Sausse simple.

Faites suer tranche de veau & de jambon; moüillez avec un verre de vin de Champagne, du boüillon, un peu de réduction; faites bouillir le tout ensemble à petit feu; quand la sausse est réduite, faites blanchir toutes sortes de petites herbes, comme cerfeuil, pimprenelle, estragon, baume, civette; mettez-les après dans l'eau fraîche, pressez-les pour en ôter l'eau, pilez les très-fin; mettez-les ensuite dans la sausse pour les passer à l'étamine; mettez-y un jus de citron, sel, gros poivre; servez chaud.

Sausse à la Romaine.

Foncez une casserole de veau & de jambon avec deux gousses d'ail, un oignon coupé en tranches, une racine en zests, quelques champignons, faites suer sur le feu; quand le veau a rendu son jus, poussez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit prêt à s'attacher; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine, faites bouillir à petit feu pendant une heure; passez la sausse au tamis; mettez-y sel, gros poivre, un morceau de bon beurre, du persil blanchi haché; faites lier la sausse sur le feu, un jus de citron, & servez à ce que vous voudrez.

Sausse à la jardiniere.

Garnissez une casserole de veau & de jambon, carotes, panais, deux gousses d'ail, un bouquet de persil, ciboules, & faites suer; mouillez avec deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine, bon bouillon; faites bouillir votre sausse pendant une heure; dégraissez-la & la passez au tamis: faites-la réduire en petite sausse; si elle ne l'est pas assez, mettez-y gros comme une noisette de beurre manié de farine, du cerfeuil blanchi haché; faites lier la sausse sur le feu, & servez.

Sausse à la monime.

Mettez dans un peu de réduction sel, gros poivre, bon beurre, un peu de citron verd rapé fin, des cornichons blanchis & hachés à moitié, faites lier la sausse sur le feu; dressez sur ce que vous voudrez.

Sausse à la Saint Clou.

Faites blanchir une poignée de persil, & deux laitues; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche, pressez-les bien & les pilez; faites-les cuire ensuite avec un peu de réduction & de bouillon, une gousse d'ail; passez au tamis; mettez ensuite

cette sauffe dans une casserole avec bon beurre, quatre jaunes d'œufs hachés très-fin ; faites lier la sauffe sans boüillir, passez-y un jus de citron & servez.

Toutes ces sauffes uniquement inventées pour relever le goût des viandes ou pour aiguiser l'appétit ne peuvent pour l'ordinaire, produire que de mauvais effets ; les assaisonnemens, les épices & les autres ingrédiens les rendent malfaisantes, comme on l'a dit en plusieurs endroits ; un autre inconvénient, c'est que ces sauffes en excitant l'appétit, font manger beaucoup plus que l'on ne mangeroit sans cela ; par-là l'estomac se trouve surchargé de nourriture, d'où peuvent naître quantité d'accidens que nous avons détaillés ailleurs.

SAUCISSE, *Botulus*. Mets faits de viande hachée & enfermée dans un boyau comme un boudin. Les saucisses sont fort pésantes sur l'estomac & indigestes; les vieillards, les personnes délicates, qui digérent mal, ou qui font peu d'exercice doivent s'en interdire l'usage ; celles de veau sont meilleures & plus saines que celles de cochon.

Saucisses de porc.

Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, des filets par exemple & de la panne, autant de l'un que de l'autre; pour les rendre plus délicates vous pouvez y mettre quelques estomacs de chapons ou de gros poulets, ou bien un peu de veau; hachez le tout ensemble avec tant soit peu d'échalotes, sel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine ; prenez ensuite de petits boyaux de cochon ou de mouton ; nettoyez-les bien, remplissez-les de votre chair hachée avec un cornet de fer blanc appellé entonnoir, en la faisant entrer avec le doigt ; piquez de tems en

tems le boyau avec une épingle pour faire sortir le vent & remplir plus facilement le boyau. Quand il est plein, unissez-le avec la main; formez vos saucisses de la longueur que vous les voudrez : après cela on les fait griller sur du papier ou bien on les sert passées à la poële avec lard & un peu de vin, pour Hors-d'œuvre ou pour Garniture.

Vous pouvez aussi enveloper votre viande hachée avec des crépines & les faire cuire dans une tourtiere ou à la poële.

Saucisses de veau.

Elles se font de la même manière que les précédentes; au lieu de chair de cochon prenez de la rouelle de veau avec moitié autant de lard, ou de la panne; assaisonnez-les & les faites cuire de même. On les sert comme les autres avec la moutarde, si on veut.

Saucisses de perdrix.

On fait aussi des saucisses avec de la chair de perdrix rôties qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, & assaisonnement comme le Boudin.

Saucisses aux choux.

Coupez un chou en quatre, lavez-le & le faites blanchir; mettez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites blanchir; coupez-le ensuite en filets; faites suer & attacher une tranche de jambon dans une casserole; mettez-y ensuite le chou & du lard fondu; passez-les & les moüillez de jus, & de boüillon, sel & poivre; faites-les cuire. Quand ils sont cuits, mettez-y du coulis & dégraissez; le ragoût fini, ôtez la tranche de jambon, dressez les choux dans un plat, des saucisses grillées dessus, & servez chaudement.

Saucisses au Parmesan.

Prenez de petites saucisses de la longueur du

pouce, faites-les blanchir dans l'eau, & leur faites jetter leur graisse ; mettez-les ensuite mitonner dans une essence de jambon; faites un petit gratin d'essence réduite dans un plat, dans lequel vous devez les servir; arrangez-les saucisses dedans ; pannez-les de parmesan en les humectant de leur sauce ; donnez-leur couleur au four, & servez à sec. Vous pouvez mettre des trufes entre si vous voulez.

Saucisses au vin de Champagne.

Faites-les cuire dans une petite braise légere ; moüillez avec de l'huile & du vin de Champagne, avec légers assaisonnemens, & faites cuire doucement ; égouttez-les, passez la cuisson que vous faites réduire ; mettez y un peu de blond de veau, dégraissez & servez avec le jus d'un citron.

Saucisses en matelote.

Faites cuire de l'oignon, moüillez-le ensuite avec du vin rouge, un peu d'eau, sel, poivre, deux feuilles de laurier; jettez-y des saucisses plates ; faites cuire le tout ; en finissant une pincée de capres hachées bien menu avec un anchois, des croûtons de pain, une pointe de vinaigre ; servez à courte sauce.

Saucisses aux trufes.

Prenez des saucisses de veau ; foncez une casserole de bardes de lard, par-dessus un lit de tranches de trufes, ensuite un lit de saucisses plates, puis des trufes, & enfin quelques bardes; assaisonnez légerement ; faites cuire sur des cendres chaudes ; égouttez les trufes & les saucisses ; dégraissez le fond de la cuisson, mettez-y un peu de blond de veau ; jettez sur les saucisses & sur les trufes, & servez le tout pour Hors-d'œuvre.

SAUCISSON, *Lucanica.* Grosse saucisse faite de viande hachée avec bonnes épices. On estime

me surtout les saucissons de Boulogne. On fait encore grand cas de ceux de Pontaudemer en Normandie. Voici la maniere de faire un saucisson très-délicat.

Saucisson Royal.

Prenez de la chair de perdrix cruë, de la chair de poularde & de chapon cruë, un peu de jambon cru, cuisse de veau & lard, persil, ciboules, champignons, trufes, sel, poivre, épices fines, une pointe d'ail, deux œufs entiers, trois ou quatre jaunes, un peu de crême; le tout haché fort menu & bien mêlé; roulez cette farce en gros morceaux selon la quantité que vous en aurez; & pour les faire cuire sans que la farce se defasse, coupez des tranches bien minces de rouëlle de veau; applatissez-les sur la table; enfermez-en votre farce, qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins & d'une longueur raisonnable.

Les ayant ainsi accommodés, foncez une casserole ovale de beaucoup de bardes de lard; rangez les saucissons dans la casserole, qu'ils soient bien enfermés; couvrez-les de tranches de bœuf & de bardes de lard, & les faites cuire à la braise; prenez garde que le feu ne soit trop ardent; laissez-les cuire environ huit ou dix heures.

Quand ils sont cuits, laissez-les refroidir dans la même casserole, & avant de servir, dégraissez-les; prenez garde de les rompre en les tirant; ôtez toute la viande qui est autour; coupez ensuite vos saucissons par tranches que vous rangerez proprement dans un plat, & servez froid.

Saucisson de Boulogne.

Prenez de la chair de pourceau grasse & maigre que vous hacherez bien menu, & sur le poids de vingt-cinq livres, ajoutez une livre de sel,

quatre onces de poivre entier avec une pinte de vin blanc & une livre de sang de la bête. Paîtrissez ensuite & mêlez bien le tout ensemble pendant un quart-d'heure ; remplissez-en des boyaux que vous entourrerez d'une serviette de peur qu'en pressant la viande, les boyaux ne viennent à crever. Faites les séparations de la longueur que bon vous semblera & les nouez avec une ficelle. Pendez-les ensuite à l'air ou à la fumée pour les faire sécher. Quand ils sont secs, coupez la peau qui sépare un saucisson de l'autre ; car les vers s'y peuvent mettre. Frotez-les avec un peu d'uile d'olive après avoir ôté la poussiere qui est dessus ; mettez-les dans une terrine vernie que vous couvrirez de son couvercle. On peut ainsi les conserver pendant fort long-tems sans qu'ils se gâtent.

Saucisson de sanglier.

Prenez douze livres de chair de sanglier, arrosez-la d'un peu de vin muscat, & la mettez dans un linge blanc entre deux planches chargées de pierres. Deux jours après, prenez six livres de panne, hachez la chair & la panne ensemble un peu gros ; prenez une once de macis en poudre, une once de girofle écrasé ; assaisonnez la viande de douze onces de sel ; mêlez le tout ensemble ; arrosez de vin muscat & laissez dans une terrine douze heures ; mettez-y un peu de salpêtre pour rougir. Entonnez ensuite dans des boyaux de porc des plus grands, le tout avec des oreilles coupées en filets, que vous mêlez dans les boyaux ; quand ils sont pleins, mettez-les égoutter pendant deux jours, & ensuite fumer, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs ; & vous en servez. Les saucissons de porc peuvent se faire de la même maniere.

SAUGE, *Salvia*, plante qu'on distingue en deux espéces, la domestique ou la cultivée &

la sauvage. La sauge des jardins est encore distinguée en grande & en petite. La petite différe de la grande en ce que ses feuilles sont plus petites, plus blanches, d'une odeur & d'un goût plus fort & plus aromatique.

Les tiges de la sauge cultivée sont ligneuses & d'un verd blanchâtre; ses feuilles sont oblongues, larges, épaisses, cotoneuses, d'une odeur forte, mais agréable; d'un goût aromatique, amer & d'une couleur blanchâtre; ses fleurs naissent en épics, à la sommité des branches. Elles sont en gueule, ou en tuyau découpé par le haut en deux lévres. Elles ont de l'odeur, & une couleur bleuë, tirant sur le purpurin. Ses semences sont rondes, & enfermées dans une capsule. La petite sauge est plus estimée que la grande, elle a un très grand nombre de propriétés.

Elle est bonne contre toutes les humeurs phlegmatiques, d'usage partout où il faut fortifier & dessécher. Elle a une vertu singuliére pour conforter les nerfs, pour exciter l'appétit, & nettoyer l'estomac plein de ses mauvaises humeurs.

On prend la sauge à la maniére du thé, tant pour les maladies du cerveau que pour ranimer le mouvement des liqueurs & la circulation du sang, pour chasser les vents, fortifier l'estomac, guérir les indigestions, pour pousser les urines & lever les obstructions du poumon.

On fait usage de sauge dans les potages & dans les sauffes.

SAUMON, *Salmo*, poisson couvert d'une infinité de petites écailles, marbrées de taches rouges ou jaunes. Il est ordinairement long de deux ou trois pieds, quelquefois plus, & fort épais. Quoique ce soit un poisson de mer, il remonte cependant les riviéres au commen-

cement du printems, & l'on remarque que c'est la saison où il est le plus gras; mais quand il a séjourné plus d'un an dans une riviére, il devient pâle, sec, maigre, & a mauvais goût.

Le meilleur saumon est celui qui est bien nourri, gros, entre deux âges, court, rougeâtre, & pêché dans l'eau claire & courante.

Il a la chair tendre, courte & savoneuse; il abonde en sels volatils, & en principes huileux & balsamiques, qui le rendent nourrissant, corroboratif & restaurant. Il est bon pour la poitrine; mais lorsqu'il est fort gras, si l'on en mange trop, il cause des envies de vomir & des indigestions; & s'il est vieux, sa chair est séche, dure & lourde sur l'estomac.

On le mange frais ou salé; frais il est agréable au goût: mais il se corrompt plus vite.

Il y a une autre espéce de poisson tout semblable au saumon; mais plus petit, nommé en latin *Salmerinus* ou *Salmero*. On le trouve dans les riviéres & dans les lacs. Il a quelque chose de la truite, & au moins d'aussi bon goût que ce poisson, & que le saumon ordinaire. Il a la chair tendre, délicieuse & courte, & n'est point du tout visqueux. Il est même si facile à digérer, qu'il y a des Médecins qui le permettent aux malades. Il se corrompt promptement quand il n'est point salé, & produit à peu près les mêmes effets que le saumon.

Le meilleur endroit du saumon est la hure. On estime ensuite le ventre; mais comme cet endroit est fort gras, il n'est pas si sain. Nous avons déja dit qu'il n'y avoit point de graisse plus mal-saine que celle de poisson.

On mange le saumon à l'étuvée ou au court-boüillon, en salade. *&c.* Il est assez sain ap-

prêté de ces façons. Quelques-uns l'aime frit avec du beurre & mitonné ensuite dans une sauffe douce faite avec le vin rouge, le sucre, la canelle, le sel, le poivre, le clou de girofle & le citron verd ; mais il n'est nullement sain de cette mannière ; car outre la friture qui ne lui communique rien de bon, le sucre & le citron joints aux autres assaisonnemens de la sauffe où on le met, font un mélange bizare plus propre à allumer la bile & à exciter des fermentations vicieuses dans le sang qu'à procurer au corps une nourriture salutaire.

Les Saumons du Rhin, de la Garonne ou de l'Allier sont excellens.

Saumon au court-boüillon.

Vuidez votre saumon, nettoyez-le proprement, ciselez-le au milieu afin qu'il prenne plus de goût ; assaisonnez-le de sel, poivre, clou, muscade, oignons, ciboules, persil, tranches de citron verd, feüilles de laurier ; mettez dans le saumon une livre de bon beurre manié de farine, pliez-le dans une serviette, ficelez-le, & le mettez dans une poissonniere avec du vin, de l'eau & du vinaigre ; faites-le cuire à grand feu. Quand il est cuit, mettez-le mitonner sur de la braise ; s'il n'y a point assez de sel, mettez-en dans le court-boüillon ; tirez ensuite le saumon, dressez-le dans un plat sur une serviette pliée, & servez pour un plat de rôt garni de persil verd.

Saumon au coulis & queuës d'écrevisses.

Faites cuire un morceau de saumon dans une bonne braise de veau & de jambon, racines, oignons, un bouquet, une pointe d'ail, clous de girofle, vin blanc ; quand il est cuit, servez-le avec un ragoût de queuës d'écrevisses, & un coulis d'écrevisses. Si c'est en maigre faites cuire le saumon dans un court-boüillon avec vin

rouge, & le servez avec le même ragoût & le même coulis en maigre. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce ragoût & ce coulis en gras & en maigre.)

Saumon au four.

Faites fondre du beurre dans un plat; mettez dedans persil, ciboule, champignons hachés, sel & poivre, le saumon par dessus avec beurre, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, comme dessous; pannez-le de mie de pain, & le faites cuire au four ou sous un couvercle, & servez avec une sausse hachée très claire. (Voyez au mot *Sausse*, la manière de la faire.)

Hure de Saumon à la braise en gras.

Vuidez la hure de saumon, piquez-la de gros lard bien assaisonné & de lardons de jambon, & la ficelez; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de bardes de lard; couvrez & faites suer; quand le veau est attaché poudrez-le d'une pincée de farine, remuez sept ou huit tours sur le fourneau, mouillez de bouillon & de quelques cuillerées de jus; mettez le saumon dans une casserole ovale, vuidez y la braise mouillée, les tranches de veau dessus; mettez dedans une bouteille de vin de Champagne ou d'autre vin blanc; assaisonnez de poivre, sel, fines épices, fines herbes, oignons, ciboules, persil, tranches de citron verd; mettez un morceau de beurre & quelques bardes de lard dessus, & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, laissez-la pendant deux heures dans sa braise; tirez la ensuite, & quand elle est égoutée dressez-la dans un plat, un ragoût d'écrevisses en gras par-dessus, ou bien un ragoût de ris de veau & de crêtes, & toutes sortes de garnitures, & servez chaudement. (Voyez au

mot *Ris de veau* & *Ecreviſſe*, la manière de faire ces ragoûts.)

Les tronçons de ſaumon & la queuë s'apprêtent de la même manière.

Hure de ſaumon à la braiſe en maigre.

Après l'avoir vuidée, piquez-la de lardons d'anguilles & d'anchois, ficelez-la enſuite & la mettez dans une caſſerole ovale ou poiſſonniere; faites fondre du beurre dans une caſſerole ſur un fourneau, mettez-y une poignée de farine, & quand il eſt roux, moüillez de boüillon de poiſſon, & vuidez dans la poiſſonniere où eſt le ſaumon; mettez-y une bouteille de vin de Champagne ou d'autre vin blanc; aſſaiſonnez de poivre, ſel, fines herbes, fines épices, oignons, ciboules, perſil, tranches de citron verd; & faites cuire à petit feu. Quand la hure eſt cuite laiſſez-la dans ſa braiſe pendant deux heures pour y prendre du goût; tirez-la enſuite, laiſſez-la égoutter, dreſſez-la dans un plat, & par-deſſus un ragoût de laitances, champignons, trufes & mouſſerons, ou bien un ragoût de queuës d'écreviſſes & ſa garniture, & ſervez chaudement. (Voyez aux articles *Laitances* & *Ecreviſſes*, la manière de faire ces ragoûts.)

Saumon aux champignons garni de douze écreviſſes & de douze ailerons de dindons glacés.

Votre ſaumon écaillé, vuidé & lavé, mettez-lui dans le ventre un gros morceau de beurre; enveloppez-le de bardes de lard & d'une ſerviette: ficelez-le; foncez une poiſſonniere de tranches de veau & de jambon, avec ſel, poivre, clous de giroffe, fines herbes, une gouſſe d'ail, racines & oignons; mettez le ſaumon deſſus; faites-le ſuer à la braiſe & le moüillez après de deux bouteilles de vin de Champagne, & de bon boüillon; faites cuire à petit feu pendant

deux heures. Quand il est cuit, dressez-le dans un plat, garnissez-le autour de douze ailerons de dindons glacés, & de douze belles écrevisses cuites dans du vin de Champagne; mettez par-dessus le saumon un bon salpicon de ris de veau, jambon, champignons, cornichons, & servez chaudement.

Saumon glacé.

Piquez un morceau de saumon d'un côté avec du petit-lard; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez le saumon dessus, faites-le suer, & moüillez de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, clous de girofle, un bouquet, fines herbes, oignons & racines, & faites cuire à petit feu à la braise. Ayez une glace marquée dans une casserole avec du veau, & moüillez de bon boüillon; quand elle est passée au tamis affinée, glacez le saumon avec le dos d'une cuiller; finissez la sausse en mettant du coulis dans la casserole où vous avez fait la glace; détachez tout ce qui reste, & servez avec un jus de citron.

Tranches de saumon grillées, avec une sausse blanche.

Faites fondre du beurre dans une casserole avec un peu de sel; trempez-y les tranches de saumon & les mettez griller à petit feu; faites une sausse blanche; mettez dans une casserole du beurre frais, une pincée de farine, deux anchois hachés, quelques capres fines, une ciboule entiere, poivre, sel, muscade; tournez cette sausse sur le fourneau, quand elle est liée à propos, mettez-la dans un plat; ôtez la ciboule, les tranches de saumon dessus, & servez chaudement.

Tranches de saumon grillées au coulis d'écrevisses.

Faites griller les tranches de saumon comme on vient de le dire; mettez un morceau de beur-

te dans une casserole avec une pincée de farine, une ciboule entiere, un anchois, sel, poivre & muscade; moüillez d'un peu d'eau & de vinaigre, & tournez cette sausse sur le fourneau; quand elle est liée, mettez-y du coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*, la manière de le faire.) Remettez-la sur le fourneau afin qu'elle chauffe, dressez-la dans un plat, les tranches de saumon dessus, & servez chaudement.

Tranches de saumon grillées aux champignons.

Les tranches de saumon grillées comme on l'a dit, dressez-les dans un plat, entieres ou en filets, un ragoût de champignons par-dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Champignon*, la manière de faire ce ragoût.)

On les sert aussi avec un ragoût de trufes ou bien avec un ragoût de morilles. (Voyez aux articles *Trufe* & *Morille*, la manière de faire ces ragoûts.)

Tranches de saumon grillées à la sausse rousse.

Faites griller vos tranches de saumon comme ci-dessus; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; mettez-y une pincée de farine; remuez jusqu'à ce qu'il soit roux, moüillez de boüillon de poisson, mettez un verre de vin blanc, assaisonnez de poivre, sel, oignon piqué de clous, d'un bouquet, & persil haché. Quand la sausse bout, mettez-y les tranches de saumon mitonner à petit feu. La sausse étant diminuée, dressez les tranches dans un plat; liez votre sausse avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de verjus; jettez-la sur les tranches de saumon & servez chaudement.

Hatelettes de saumon.

Coupez des tranches de saumon en petits dés; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, persil, ciboules, champignons, quel-

ques trufes, le tout haché, sel, gros poivre. Faites chauffer le tout un moment & liez la sausse de quatre jaunes d'œufs. Laissez-les refroidir; enfilez ensuite dans de petites hatelettes ou brochettes; faites-y tenir la sausse qui doit être très-épaisse; pannez-les de mie de pain; faites-les griller à petit feu, & servez pour garnir quelque grosse Entrée, ou pour Hors-d'œuvre, avec une rémolade dans une saussiere.

Poupeton de saumon.

Coupez des tranches de saumon; otez-en la peau & l'arête du milieu; mettez la chair sur une table avec quelques champignons & mousserons, persil & ciboule hachée, sel, poivre, tant soit peu de fines herbes & de fines épices; hachez le tout ensemble & le pilez dans un mortier; mettez-y du beurre ce qu'il en faut, quatre ou cinq jaunes d'œufs cruds; mettez un peu de mie de pain dans une casserole avec de la crême & du lait, & faites cuire sur un fourneau comme une crême. Quand elle est liée, mettez-y deux jaunes d'œufs, & quand elle est cuite, ôtez-la de dessus le feu; laissez-la refroidir; mettez cette crême de pain dans le mortier & la pilez avec le reste.

Frotez une poupetonniere de beurre; garnissez le fond de papier comme si c'étoit des bardes de lard; garnissez le fond & les bords de cette poupetonniere avec votre farce; unissez-la avec des œufs battus.

Faites un ragoût de filets de saumon; frotez des tranches de saumon de beurre fondu & les faites griller; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & quand il est fondu une pincée de farine, & faites roussir; quand il est roux, mettez-y des champignons & des mousserons; faites-leur faire deux ou trois tours;

mouillez de bouillon de poiſſon ; aſſaiſonnez de poivre, ſel, un bouquet.

Les tranches de ſaumon étant grillées, ôtez-en la peau ; coupez-les en filets, mettez-les dans la caſſerole où ſont les champignons & les mouſſerons avec des queuës d'écreviſſes & des pointes d'aſperges blanchies ; laiſſez les mitonner à petit feu. Quand le ragoût eſt cuit, dégraiſſez-le ; achevez de le lier d'un coulis d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſes*, la maniére de le faire.) Laiſſez refroidir votre ragoût. Quand il eſt froid, mettez-le dans la poupetonniere où le poupeton eſt dreſſé ; couvrez-le de la même farce qui eſt deſſous, & y paſſez avec un couteau de l'œuf battu & un peu de beurre fondu ; faites cuire au four ou ſous un couvercle, feu deſſus & deſſous. Quand le poupeton eſt cuit, renverſez-le ſens deſſus deſſous dans un plat ; ôtez-en le papier ; faites-y un trou pour mettre dedans du coulis d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſe*, la manière de le faire.) & ſervez chaudement pour Entrée.

Tranches de ſaumon farcies.

Coupez deux ou trois tranches de ſaumon de l'épaiſſeur d'un doigt ; ôtez-en la peau ; farciſſez-les deſſus d'une même farce que celle du poupeton de l'article précédent ; mettez un peu de beurre au fond d'un plat ou d'une tourtiere avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices, quelques ciboules entiéres, perſil haché ; arrangez deſſus vos tranches de ſaumon farcies, & faites cuire au four. Quand elles ſont cuites & de belle couleur, dreſſez-les dans un plat ſur un petit ragoût, tel que vous jugerez à propos, & ſervez chaudement.

Saumon à la ſauſſe douce.

Coupez-le par tranches & l'ayant fariné, faites-

le frire dans du beurre affiné, faites-le mitonner ensuite dans une sausse faite avec vin rouge, sucre canelle, sel, poivre, clou de girofle & citron verd. Quand il est cuit, servez.

Filets de saumon au vin de Champagne. Voyez au mot Filet.

Filets de saumon aux fines herbes. Voyez au mot Filet.

Saumon mariné

Coupez des tranches de saumon en filets; mettez-les dans une marinade faite avec sel, poivre, une feuille de laurier, un peu de basilic, un oignon coupé par tranches, ciboules entieres, un peu de persil, une demi-douzaine de clous, le jus de deux citrons, ou bien un peu de vinaigre; remuez le tout ensemble, & les laissez mariner deux heures: vous pouvez aussi faire tiédir la même marinade à laquelle vous ajouterez un peu de beurre manié de farine, vinaigre & eau, & les y laisser mariner le même tems que dans l'autre.

Vos filets étant marinez, essuyés-les entre deux linges, farinez-les bien, faites-les frire dans du beurre affiné ou bien dans de l'huile, & servez garnis de persil frit.

Saumon à la maître d'hôtel.

Faites mariner une tranche de saumon avec un peu d'huile, sel & poivre; faites-la griller ensuite mettez-la dans un plat avec sel poivre, persil, ciboule hachée, un morceau de beurre, un peu de boüillon: après quelques bouillons, passez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Saumon à la sausse aux capres.

Faites mariner vos tranches de saumon comme les précédentes; faites-les griller de même à petit feu, & les servez avec une sausse aux capres. (Voyez au mot *Capre* la maniere de faire cette sausse.)

Darne de saumon en caisse.

Faites mariner une darne de saumon frais avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, trufes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites une caisse de papier que vous frotez partout avec de l'huile ; mettez dedans la darne de saumon avec son assaisonnement, faites-la griller dans la caisse à petit feu, ayez soin de la retourner. Quand elle est cuite, pressez-y un jus de citron & servez chaudement avec la caisse.

Darne de saumon en ragoût.

Faites-la cuire dans une bonne braise avec tranches de veau & de jambon, un bouquet, sel, gros poivre ; couvrez de bardes de lard & moüillez avec un peu de boüillon. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat avec un ragoût que vous ferez ainsi ; coupez en quatre un ris de veau blanchi ; passez-les sur le feu avec du beurre, une tranche de jambon, un bouquet, champignons & trufes ; moüillez avec du boüillon, un verre de vin de Champagne, un peu de réduction ; faites cuire ce ragoût à petit feu & dégraissez. Quand il est cuit, mettez-y une cuillerée de coulis, & servez sur votre saumon.

Darne de saumon à la Bourgeoise.

Mettez-la dans une casserole avec un verre d'huile, deux verres de vin de Champagne, un peu de boüillon, persil, ciboules, champignons, trufes, une gousse d'ail, le tout haché très-fin. Faites cuire à petit feu ; assaisonnez de sel & gros poivre ; à moitié de cuisson dégraissez la sausse, mettez-y une cuillerée de coulis ; pressez-y un jus de citron, & servez.

Hure de saumon à la monime.

Otez-en les oüies, lavez-la bien. Si vous voulez la servir en gras, faites-la cuire dans

une braise bien nourrie de veau & de jambon & de bardes de lard; moüillez de vin blanc & de boüillon: si c'est en maigre, faites-la cuire dans un bon court-boüillon avec vin blanc & bon assaisonnement; dressez-la ensuite dans un plat & servez dessous une sausse à la monime; cette sausse sert en gras & en maigre. (Voyez au mot sausse la manière de la faire.)

Saumonneaux à l'Allemande.

On a dans le carême de petits saumonneaux qui sont gros comme des goujons; prenez-en de tous vifs ce qu'il en faut pour faire un plat; faites un bleu de cette façon; prenez du vinaigre, de l'eau, tranches d'oignon, branches & racines de persil, sel, poivre, fines herbes, deux gousses d'ail; faites boüillir le tout. Vous avez vos saumonneaux tous vifs dans une casserole, jettez votre bleu dessus tout boüillant, couvrez-les d'une feüille de papier; mettez-les sur des cendres chaudes; surtout qu'ils ne boüillent point. Quand ils sont cuits arrangez-les sur une serviette avec du persil en branches par-dessus, & servez.

Pour le gros poisson comme carpes, brochet, truite, &c. vous faites un bleu avec vinaigre pur, sel, persil en branches & racines de persil, & masquez le poisson.

Potage de hure ou de queuë de saumon.

Nettoyez proprement le saumon, faites le cuire dans une casserole avec une chopine de vin blanc, & boüillon de poisson; assaisonnez de toutes sortes de fines herbes, poivre, sel, beurre frais; faites une farce d'une tranche de saumon; desossez-la, ôtez-en la peau, mettez-la sur une table avec des champignons, persil, ciboules hachées, sel, poivre, fines herbes, fines épices, du beurre frais, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée

dans de la crême; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; faites avec cette farce de petites boules grosses comme un oignon; frotez une tourtiere de beurre frais; arrangez dedans ces boules de farce, frottez-les d'un œuf battu, arrosez-les de beurre fondu, pannez-les d'une mie de pain bien fine & les faites cuire au four ou sous un couvercle.

L'on peut faire cuire la hure ou la queuë dans une tourtiere assaisonnée de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & l'arroser par-dessus de beurre fondu après en avoir mis dessous; la panner d'une mie de pain bien fine, & la faire cuire au four ou sous un couvercle.

Mitonnez des croutes de boüillon de poisson; dressez-la hure ou la queuë de saumon dans le milieu; garnissez le potage d'une bordure de boules de farce cuites au four; jettez par-dessus un coulis d'écrevisses à demi roux, & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce coulis.)

Terrine de saumon en maigre.

Frotez une terrine de beurre frais; assaisonnez de sel, poivre, d'un peu de fines épices, d'un bouquet & d'un oignon; arrangez vos tranches de saumon dessus; assaisonnez dessus comme dessous; mettez-y un demi verre de vin blanc & du beurre; couvrez la terrine, mettez de la pâte autour, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite, dégraissez-la bien, jettez dedans un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce ragoût,) & servez chaudement.

Terrine de saumon en gras.

Garnissez le fond de la terrine de bardes de lard, & de tranches de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de persil haché; arrangez-y vos tranches de saumon, as-

ſaiſonnez deſſus comme deſſous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard ; couvrez la terrine de ſon oouvercle ; mettez de la pâte autour, & faites cuire feu deſſus & deſſous ; Quand elle eſt cuite, ôtez-en les tranches de veau, & les bardes de lard ; dégraiſſez-la bien ; jettez dedans un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons & mouſſerons. (Voyez au mot *Ris de veau*, la manière de faire ce ragoût.) & ſervez chaudement.

Tourte de ſaumon.

Coupez des tranches de ſaumon, ôtez-en la peau, coupez-les par filets, faites une abaiſſe d'une pâte fine briſée. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Foncez-en une tourtiere ; faites une farce avec un morceau de ſaumon ; champignons, une trufe verte, perſil, ciboule hachée, du beurre à proportion, le tout haché & pilé dans le mortier ; mettez cette farce ſur votre abaiſſe & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes ; arrangez-y enſuite les filets de ſaumon avec quelques petits champignons ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; mettez du beurre deſſus, un bouquet dans le milieu ; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, une bordure autour, frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Quand la tourte eſt cuite, dreſſez-la dans un plat, dégraiſſez-la ; jettez-y un ragoût d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſe*, la manière de le faire, recouvrez la tourte, & ſervez chaudement.)

Pâté de ſaumon en maigre.

Prenez des tranches de ſaumon de l'épaiſſeur de trois doigts, & les piquez d'anchois ; dreſſez un pâté de pâte fine ; (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire ;) garniſſez-en le fond de beurre frais ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines

herbes & fines épices ; mettez-y vos tranches de ſaumon ; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; couvrez de beurre frais, & enſuite d'une abaiſſe, & faites cuire au four. Quand le pâté eſt cuit, dégraiſſez-le bien, jettez-y un coulis d'écreviſſes qui ſoit un peu piquant, (Voyez au mot *Ecreviſſe*, la manière de le faire, & ſervez chaudement pour Entrée.

Pâté d'une hure de ſaumon en gras.

Coupez la hure juſqu'aux nageoires, vuidez-la & la ciſelez, piquez-la de gros lard bien aſſaiſonné & de lardons de jambon ; dreſſez un pâté d'une pâte commune ovale ; mettez au fond un lit de lard pilé, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez-y la hure de ſaumon, avec même aſſaiſonnement deſſus que deſſous, couvrez de lard pilé, beurre frais & de bardes de lard ; couvrez d'une autre abaiſſe ; dorez & mettez au four pendant quatre ou cinq heures ; quand il eſt à demi cuit, tirez-le, & avec un entonnoir, mettez-y environ une chopine de coulis clair de veau & de jambon ; remettez au four pour achever de cuire. Quand il eſt cuit tirez-le, & ſi vous voulez le ſervir pour Entremets, laiſſez-le refroidir, & le ſervez ſur une ſerviette.

Si vous voulez le manger chaud, auſſi-tôt qu'il eſt tiré, dégraiſſez-le, jettez dedans un ragoût de foies gras, champignons, ris de veau, trufes, mouſſerons ; que le coulis ſoit un peu ample.

Vous pouvez auſſi le ſervir avec un ragoût de queuës d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſe*, la manière de le faire.)

Saumonneaux à l'Allemande.

Mettez dans une caſſerole, eau, vinaigre, oignons, perſil & racines de perſil, ſel, poivre, fines herbes, deux gouſſes d'ail ; faites bouillir

le tout, & y jettez vos saumonneaux tout en vie; mettez-les sur des cendres chaudes sans les faire boüillir, servez-les sur une serviette avec du persil verd, ou une petite sauffe.

SAUPIQUET, sauffe accommodée avec oignon frit au beurre ou au lard, vin, sel, & poivre. On laisse bien boüillir le tout; puis quand cette sauffe est réduite au tiers, on la dresse sur le porc frais rôti ou autres viandes aussi rôties.

SCORSONNAIRE, voyez cercifix d'Espagne, au mot *Cercifix*.

SECHE, espéce de poulpe ou polipe qui a un bec comme celui d'un perroquet, le dessus du corps couvert d'un os léger, grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, mince vers les côtés, dur par-dessus, tendre, friable, & très-blanc dans tout le reste de sa substance; une vessie près de l'estomac remplie d'une liqueur fort noire que ce poisson répand quand il est poursuivi; deux manières de bras attachés vers la tête, desquels il se sert pour nager, & outre cela huit pates, six petites & deux plus grandes. Il se nourrit de petits poissons, mais il n'en est pas meilleur pour cela, étant fort dur, coriace, d'assez mauvais goût, & fort difficile à digerer.

On n'en mange point à Paris; mais il est fort commun à Lyon, à Bordeaux, à Nantes & en plusieurs autres Villes du Royaume. On fait boüillir ce poisson dans de l'eau, puis on le coupe par morceaux pour l'apprêter avec du beurre, de l'oignon, des ciboules, du persil, un peu de poivre, & sur la fin quelques gouttes de vinaigre. Il faut avant cela qu'il ait été attendri dans de l'eau salée, mêlée de chaux vive & de cendres, moyennant quoi les bons estomacs peuvent s'en accommoder. On le prépare à Lyon avec de la cendre gravelée.

Il nourrit beaucoup quand on le peut digérer; mais comme l'a marqué Hyppocrate, il resserre le ventre, il produit un sang épais & grossier qui apesantit la tête, & qui charge les yeux. Le boüillon de ce poisson est néanmoins laxatif.

SEIGLE ou segle, *Secale*, espéce de froment. Il y en a deux espéces qui ne sont différentes qu'en ce qu'on séme, l'une au Printems & qu'elle est plus petite que l'autre qu'on séme au commencement de l'hyver.

Le seigle pousse plusieurs tiges qui croissent à la hauteur de cinq ou six pieds; ses feuilles sont longues, étroites & en petite quantité; ses fleurs sont des étamines jaunes qui naissent par paquets rangées en épics aux sommités des tiges; ses épics sont plus longs que ceux de froment & garnis de plus longues herbes. Les grains de seigle sont longs & maigres.

Les Montagnars & les peuples septentrionaux se servent ordinairement du seigle pour faire du pain; on l'employe aussi dans la plûpart de nos Provinces. On en mêle aussi quelquefois avec le froment pour donner au pain un certain goût qui plaît à plusieurs personnes; il ne nourrit pas tant que le bled, & il lâche un peu le ventre. (Voyez au mot *Pain*.)

Le seigle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

SEL, *Sal*; nous ne parlerons ici que du sel commun & que l'on mange.

Le sel dont on a coutume d'assaisonner les alimens est un sel qui en se cristallisant, prend toujours la figure cubique, qu'il garde même dans ses plus petites parties; il y en a de deux sortes; le *Focile*, qu'on tire des mines, & l'artificiel que l'on fait par l'évaporation de l'eau de la mer, de l'eau salée des fontaines & des puits, & que l'on appelle sel marin. Il y a des mines

de ſel dans bien des endroits, il eſt inutile d'en détailler ici les particularités ; le ſel foſſile qu'on en tire a à peu-près les propriétés du ſel marin.

Ce qu'il y a de plus remarquable dans ces lieux ſouterrains, ce ſont les fleurs de ſel qui croiſſent comme la barbe de bouc, avec cette ſeule différence qu'elles ſont plus blanches & plus fines. On ne peut aſſez admirer ces productions ; il ſemble que ce ſoit une végétation ; cependant on n'en trouve ni en tout tems, ni partout où l'on a miné ; elles paroiſſent & croiſſent ſelon la température des ſaiſons qui ſont fort irrégulieres dans ces lieux ; ces eſpéces de plumes de ſel ſont fort fragiles ; elles ſe fondent à l'humidité, & ſe diſſolvent dans l'huile ; c'eſt le ſel le plus pur, le plus fin, le plus actif, le plus blanc & le plus beau, enſorte que ce n'eſt pas ſans raiſon qu'on a donné à ces excroiſſances le nom de fleurs de ſel. Il y a à Neuſol une ſtatuë de ſel de grandeur naturelle, qui eſt comme le barometre de la ville ; lorſqu'elle ſuë, ou ſe couvre d'humidité, elle annonce le mauvais tems & la pluie, & l'on peut compter ſur le beau tems lorſqu'elle eſt ſéche.

Le ſel commun artificiel ſe fait avec l'eau de la mer, des fontaines & des puits ſalés que l'on fait évaporer à l'ardeur du Soleil, ou par la chaleur du feu.

Le ſel qui a plus de ſaveur eſt celui qui ſe forme de l'eau de la mer par les rayons du Soleil dans les marais ſalés ; il eſt d'un goût ſalé aſſez connu, de couleur griſe, à cauſe de la terre qui y eſt mêlée. Si on le diſſout & qu'on le criſtalliſe à une chaleur légere, il ſe forme de petits grains blancs & cubiques ; celui que l'on fait par la chaleur du feu avec de l'eau de la mer ou des fontaines ſalées pique la langue plus for-

tement, parce qu'il eſt mêlé avec une plus grande quantité de ſel alcali minéral; c'eſt auſſi ce qui fait qu'il ſe fond plus promptement; il eſt blanc, mais ſes grains n'ont pas une figure exactement cubique, à cauſe du mélange de différens ſels.

Le meilleur de tous, & celui qu'on préfère dans les cuiſines, eſt le ſel marin qui eſt formé par les rayons du ſoleil.

Ce ſel empêche la trop grande fermentation des alimens dans l'eſtomac, & empêche le boüillonnement violent des autres liqueurs; d'ailleurs s'uniſſant facilement aux ſels volatils urineux, & faiſant par-là un ſel ammoniac, il tempere l'âcreté des humeurs & les fait couler par les urines; enfin irritant légérement par ſes petites pointes les parties ſolides, & leur ſervant d'aiguillon, il rend les oſcillations des fibres plus vives; par-là les fonctions du corps ſe font mieux; c'eſt de-là que viennent toutes ces belles qualités que l'on attribuë au ſel commun, comme la vertu d'échauffer, de deſſécher, de digérer, d'ouvrir, d'inciſer, d'exciter l'appétit & l'amour, & de réſiſter à la pourriture & au poiſon.

Il faut bien ſe donner de garde de faire un uſage immodéré du ſel, car c'eſt un puiſſant deſſicatif; il augmente la ſoif & corrompt le ſang; ſi on ne l'emploie que pour conſerver les mets ou en relever le goût, ſon uſage eſt ſalutaire. Il excite modérémenr l'appétit, il deſſéche & épuiſe le trop d'humidité.

Le ſel, dit M. Andry, eſt un ſuc acide & mineral très-pénétrant & très-vif, d'abord travaillé dans la terre où il ſe corporifie, & enſuite tranſmis dans l'eau d'où on le tire par évaporation ou par criſtalliſation.

Cet aſſaiſonnement eſt le plus néceſſaire &

le plus naturel de tous. On peut aiſément ſe paſſer des autres, & on ne peut ſe paſſer de celui ci ; rien ne donne aux alimens un goût plus ſalutaire, rien ne contribue plus efficacement à la digeſtion des viandes. Le ſel eſt composé de parties fines actives, mais ſolides, qui en s'uniſſant avec la ſalive qu'elles détachent de la bouche arment pour ainſi dire ce diſſolvant, tout-puiſſant qu'il eſt déja, & lui donnent une nouvelle force pour pénétrer les alimens & en ſéparer les différens principes.

Quand on veut extraire les ſoufres d'une plante, on mêle un peu de ſel avec la plante, ſans quoi l'on en tire beaucoup moins de ſouffre : ſi tout de même on veut que les alimens ſe digérent bien dans l'eſtomac, ce qui ne ſe fait que par la déſunion de leurs principes, il eſt néceſſaire de les aſſaiſonner d'un peu de ſel, afin que plus aiſés à diviſer, ils réſiſtent moins à l'action des levains qui les doivent diſſoudre.

Le ſel ne contribuë pas ſeulement à la digeſtion des viandes ; ces mêmes parties fines & pénétrantes qui le compoſent, aident encore à la diſtribution des ſucs nourriciers, & l'on a vu des perſonnes tomber dans d'exceſſives maigreurs, pour avoir abſolument abandonné l'uſage du ſel, & guérir enſuite parfaitement en ſe remettant au même uſage.

Le ſel contribuant, comme il fait, à la digeſtion des alimens & à la diſtribution des ſucs, favoriſe en même tems toutes les fonctions. Auſſi remarque-t-on que la plûpart de ceux qui n'uſent jamais de ſel ont l'eſprit moins pénétrant, l'imagination moins vive, la vuë moins forte, le corps moins robuſte, & pour tout dire ce qui en eſt, la fécondité eſt beaucoup plus rare parmi eux. C'eſt ce qu'obſerve Mundius dans ſon excellent traité des alimens.

De la vénération des Anciens pour le ſel.

Mais ſi le ſel eſt ſi ſalutaire au corps, ce n'eſt qu'autant qu'on en ſçait uſer. Ces parties fines & pénétrantes dont il eſt compoſé, quand il eſt pris en trop grande quantité, étant d'elles-mêmes corroſives peuvent produire pluſieurs effets dangereux. Le premier c'eſt de ronger l'eſtomac & les inteſtins, le ſecond de rendre le ſang âcre & brûlant, le troiſiéme de conſumer l'humeur balſamique du corps. Il s'enſuit donc que le ſel pris avec excès eſt auſſi pernicieux que ce même ſel pris avec modération peut être ſalutaire.

Il y a même des perſonnes qui ſans faire excès de ſel peuvent s'en trouver incommodées; celles qui ſont naturellement maigres & ſéches, les nourrices qui n'ont pas aſſez de lait, les femmes groſſes, les mélancoliques, les ſcorbutiques, ceux qui ſont ſujets à des inflammations, ceux qui ont des dartres ou d'autres maladies ſemblables, produites par une ſéroſité piquante & corroſive, toutes ces perſonnes & beaucoup d'autres, ont à craindre des parties âcres & brûlantes du ſel, & ne doivent ſe propoſer autre choſe en ſalant leurs alimens que d'en corriger un peu la trop grande inſipidité.

Comme dans tout le cours de cet Ouvrage en aſſignant les principes des alimens, ou en expliquant leurs propriétés, on fait ſouvent mention des différens ſels qu'on trouve, il eſt àpropos de donner ici une idée générale de la ſignification de ces termes, qui peut être ne ſeroient pas entendus de tout le monde.

Les Chimiſtes définiſſent le ſel, de quelques-unes de ſes propriétés, un corps foible au feu, congelable de nouveau par le froid, en des corpuſcules friables ou des criſtaux dans l'eau, non

malleable, & laissant sur la langue une sensation d'âcrimonie. Les sels naturels sont.

1°. Le sel Marin & le sel Gemme qui sont de la même nature, le premier étant selon toute apparence, une solution du second dans l'eau de la mer. Ce sont deux sels parfaits, fixes & inaltérables dans le corps; on ne trouve jamais les autres sels dans l'urine des animaux qui les ont avalés; mais le sel marin s'y découvre toujours dans ceux qui l'ont pris.

2°. Le Nitre & le Salpêtre qui se dissout plus aisément par le feu, & moins aisément dans l'eau, qu'aucun autre sel, il est froid, & fait sur la langue une impression de glace salée; il paroît être de nature moyenne entre le sel fossile & l'animal, pouvant être produit des excremens des animaux mêlés des sels végétaux.

3°. Le sel Ammoniac, composé d'un sel fossile, d'un animal & d'un végétal; ce sel refroidit l'eau, il se fixe à un feu doux, & se sublime à un grand feu; son goût ressemble à celui de l'urine, est plus pénétrant que celui du sel commun.

4°. Le Borax, sel fossile, d'un goût douceâtre; il aide la fusion des métaux.

5°. L'Alun qui quoiqu'il ne soit point un sel pur, a la plûpart des proprietés des sels, étant soluble dans l'eau, &c.

Les sels se divisent en acides & en alcalins; le goût seul donne une idée de l'acide, l'aigreur ou l'acidité étant une de ces idées simples qu'on ne sauroit décrire plus clairement; ce qui mêlé avec un acide, cause une effervescence, est appellé alcali. Ce mot *effervescence*, dans le sens des Chimistes signifie un mouvement intestin produit par le mélange de deux corps accompagné quelquefois de sifflement, d'écume & d'ébullition; par exemple, plaçons dans la première

classe

claſſe, les acides, comme le vin aigre, le jus de limon, celui d'orange, l'eſprit de nitre, celui d'alun. Dans la ſeconde claſſe, les autres ſubſtances ſalines tirées des animaux & des végétaux par la diſtilation, la putréfaction, la calcination, comme l'eſprit d'urine, l'eſprit de corne de cerf, le ſel de tartre; dans ce cas l'effervescence excitée par le mélange des ſubſtances de la ſeconde claſſe, avec celle de la premiere leur fait donner le nom d'alcalis.

Il y a une troiſiéme claſſe de ſubſtances communément appellées abſorbantes, comme les différentes eſpéces de coquillages, la craie, les yeux d'écreviſſes, &c. qui mêlées avec celles de la premiere claſſe produiſent auſſi une effervescence, d'où elles ſont nommées alcalines, quoiqu'improprement car elles ne ſont point des ſels & n'ont rien de commun avec la ſeconde claſſe.

Le changement de couleur que les acides & les alcalis produiſent dans quelques corps eſt une autre preuve de leur exiſtence; par exemple les liqueurs qui verſées ſur le ſyrop de violette, le rougiſſent, ſont regardées comme acides, & celles qui le changent en verd, comme alcalines; ainſi l'huile de vitriol rougit le ſyrop de violette, & l'huile de tartre le rend verd.

Le mot alcali vient d'une plante appellée Kali par les Egyptiens; ils brûloient cette plante, en faiſoient bouillir les cendres dans l'eau, & appelloient le ſel blanc qui reſtoit au fond du vaiſſeau, après l'évaporation du ſel Kali ou Alkali. Il eſt corroſif, produiſant la putrefaction des parties animales, où il eſt appliqué.

Il y a d'autres ſubſtances qui ne ſont ni parfaitement acides, ni parfaitement alcalines; mais dont la diſpoſition ou la nature eſt de s'ai-

grir ou de s'alcaliser ; ces qualités ne sont point purement imaginaires ; elles produisent des effets contraires & très-différens dans le corps humain.

Les sels qui ne sont ni acides, ni alcalis, sont appellés neutres ; tels sont le sel ammoniac, le sel marin, le sel gemme, le borax, l'alun, le nitre qui ne sont ni acides ni alcalins ; mais les substances qu'ils donnent tous, par la Chimie, excepté le sel ammoniac, sont généralement acides.

Les sels fixes sont ceux qui résistent au feu sans être enlevés.

Les sels volatiles sont ceux qui s'élevent à la moindre chaleur & répandent une odeur urineuse ; il y a des alcalis fixes & des alcalis volatiles.

Les sels essentiels des plantes sont ceux qui par le séjour se détachent de leur suc, & se collent aux côtés du vaisseau.

Ce qui dégoutte dans les distilations le long des côtés du récipient est appellé *Huile*, s'il ne se mêle point avec l'eau ; & *Esprit*, s'il s'y mêle ; les esprits sont inflammables ou non inflammables ; ces derniers sont acides, ou alcalins. Les esprits alcalins sont des liqueurs subtiles, volatiles qui découlent, en veines, le long des côtés du récipient dans la distilation, qui ne s'enflamment point, mêlés avec l'eau, & qui contiennent quelque sel alcalin, tel est l'esprit de corne de cerf. Ces esprits se tirent de toutes les parties des animaux ainsi que de toutes les plantes, par la putréfaction, & de celles qui sont piquantes, comme la moutarde, les raiforts, & sans cette opération.

Les esprits acides sont des liqueurs subtiles non inflammables, miscibles avec l'eau qu'on tire des végétaux & des fossiles par la distilation.

Les esprits inflammables sont des liqueurs subtiles, volatiles, miscibles avec l'eau, & entiérement combustibles. On les tire des plantes fermentées, & non sans cela.

On entend par l'esprit d'une plante ou d'un animal cette huile pure & affinée qui s'éxhale d'elle-même à cause de son extrême volatilité dans laquelle consiste l'odeur du mixte.

Le savon est un mélange de sel alcalin & d'huile ; ses qualités ordinaires sont de déterger, de pénétrer, d'atténuer, & de resoudre. Tout mélange d'une substance huileuse avec du sel, peut être appellé savon. Les corps qui participent de cette nature sont nommés savonneux.

Semelles à la Dauphine.

Formez des abaisses de pâte à la Dauphine ; coupez-les de la forme de semelles de soulier ; faites-les cuire à moitié dans le four ; glacez-les avec du sucre cuit à la plume froid. Remettez-les au four ; faites-les cuire à petit feu, servez chaud.

SERVICE, *Supellex*, se dit d'un assortiment de meubles, qui sert à la table, soit vaisselle, soit linge.

SERVICE, *Fercula*, se dit aussi des plats qu'on sert sur la table tout à la fois pour la couvrir. On dit une table servie à quatre services. Le premier sont les Entrées, le second le rôt, le troisiéme l'Entremets, & le quatriéme, le Fruit, autrement appellé Dessert.

SIROP, *Syrupus*, c'est une composition à laquelle on donne une consistance un peu épaisse, & qui est faite avec des eaux, de sucs, ou teintures de fruits, de fleurs ou d'autres mixtes. Il y a des sirops de plusieurs sortes. Nous ne parlons ici que de ceux qui sont bons à boire.

On trouvera la façon de faire les différens sirops sous les articles particuliers.

Quand on clarifie le sucre qui doit servir à faire le sirop, il n'en faut prendre que trois ou quatre onces qu'on laisse refroidir dans la bassine ou dans le plat de terre vernissé pour empêcher que le blanc d'œuf ne se cuise, ce qui arriveroit si la liqueur étoit chaude. Ensuite on bat le blanc d'œuf avec des verges de bouleau & cette partie de la liqueur jusqu'à ce que le tout soit converti en crême ; alors on met le sucre & le reste de la liqueur, & l'on fait prendre quelques boüillons au mélange afin que le blanc d'œuf qui est gluant, se charge de la crasse & se sépare aux côtés du bassin. ôtent cette crasse ou cette écume avec une cuiller, ensuite on coule le sirop, & on le fait cuire en l'écumant encore, s'il est nécessaire. Si l'on emploie plus de trois livres de sucre, il faut plus d'un blanc d'œuf pour le clarifier, Il en faut mettre d'avantage à proportion d'une plus grande quantité de sucre.

On connoit que le sirop est cuit lorsqu'en le versant doucement avec une cuiller, il forme des gouttes grosses sur la fin, & un filet court.

Les sirops acides, comme ceux de verjus ne veulent qu'une légére coction. On fait cuire les autres d'avantage afin de les mieux conserver. Il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas trop faire cuire, parce qu'ils se candiroient en refroidissant.

Pour empêcher le sirop de se candir, il faut y mêler environ une demi-once de bon miel blanc pour chaque livre de sucre, le remuer encore avec une cuiller ou autre instrument quand il est refroidi.

Il ne faut jamais boucher les bouteilles où l'on veut garder le sirop, qu'il ne soit entiérement refroidi.

SOLE, *Solea.* Il y a peu de poissons qui aient un aussi bon goût, & qui soient en même tems d'une qualité si saine que la sole. Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle a une chair tendre, courte & ferme, n'a que peu de sucs visqueux & grossiers, & contient un mélange bien proportionné de particules huileuses, & de salines volatiles qui la rendent fort agréable au goût, nourrissante, propre à produire de bons sucs & facile à digérer. Elle ne produit point de mauvais effets, à moins qu'on n'en mange excessivement.

La sole, appellée autrement perdrix de mer, à cause de son bon goût, est beaucoup meilleure transportée que sur les lieux, ce qui vient de ce qu'elle renferme une petite viscosité qui se dissipe par le transport; c'est pourquoi elle est plus excellente à Paris ou à Lyon que sur le bord de la mer. Henri III. en faisoit son mets favori les jours maigres.

Ce poisson s'apprête de plusieurs façons differentes, & quoiqu'à parler en général, les fritures ne soient pas bien saines, on remarque que la sole frite n'a rien de mal-faisant; ce qui vient de ce qu'ayant la chair fort serrée, elle prend moins de friture que la carpe & plusieurs autres poissons.

On fait des potages avec les soles desossées & farcies: on prépare des soles en marinade, des soles en ragoût, des soles en pâte; on fait des salades de filets de soles, &c. mais le goût est plus consulté en tout cela que la santé.

Les soles frites, soit avec du beurre, soit avec d'excellente huile, ou simplement accom-

modées à la sausse blanche, sont les plus saines. Ce poisson, selon la remarque d'Horstius, convient aux malades qui sont en état de manger, & on le leur conseille, parce qu'il produit un bon sang, que la nourriture qu'il fournit fait peu d'excremens, & qu'il est outre cela fort agréable au goût.

Soles frites.

Vuidez-les par le côté de la tête, & après les avoir ecaillées & lavées, farinez-les; fendez les sur le dos auprès de l'arête; faites-les frire dans du beurre affiné, bien chaud, & à feu clair, afin que votre poisson ne soit point molasse; quand les soles sont frites, & de belle couleur, égouttez-les, & servez sur une serviette pour un plat de rôt, avec du persil frit.

Soles au coulis roux.

Quand elles sont frites, comme on vient de le dire, coupez-leur la tête & le bout de la queue; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; mettez-y un peu de ciboule hachée & du persil; quand il est un peu frit, mouillez de bouillon de poisson; assaisonnez de sel & poivre, & laissez mitonner; mettez-y quelques capres fines; liez la sausse d'un coulis au roux. (Voyez au mot *coulis* la manière de le faire.) Mettez-y les soles mitonner un peu; dressez-les ensuite dans un plat, la sausse pardessus, & servez chaudement.

Soles aux concombres.

Coupez-en la tête & la queue, farinez-les, & les faites frire; pelez des concombres, coupez-les par la moitié, ôtez-en le dedans, coupez-les par dés, mettez les mariner avec un oignon coupé par tranches, sel, poivre, un peu de vinaigre; laissez-les dans la marinade pendant deux heures, pressez-les ensuite dans

un linge; faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y vos concombres; quand ils sont roux, mouillez-les d'un bouillon de poisson, laissez mitonner à petit feu; dégraissez-les, & les liez d'un coulis au roux, ou bien d'un roux de farine cuite; mettez vos soles frites mitonner un moment dans le ragoût de concombres, dressez-les dans un plat, le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Soles farcies à la sausse hachée.

Ouvrez-les par le dos pour en ôter l'arête; mettez à la place une farce faite avec carpe ou brochet cuit, persil, ciboule, champignons, un peu de mie de pain passée avec de la crême, un morceau de beurre, sel, poivre, jaunes d'œufs, le tout haché & bien mêlé; vos soles farcies, cousez-les, farinez-les ensuite; faites-les frire dans de l'huile, & les servez avec une sausse hachée. (Voyez au mot sausse la maniere de la faire.)

Soles à la Bourguignone.

Faites-les frire, coupez-les ensuite par filets; faites une sausse avec bon vin, un peu d'ail, sel, poivre, thin, une feuille de laurier, un peu de beurre; mettez vos soles mitonner doucement dans cette sausse, & servez chaudement.

Soles au vin de Champagne.

Vos soles vuidées, écaillées & bien lavées, coupez-en la tête, la queuë & le tour des nageoires; arrangez-les dans une casserole avec sel, poivre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, quelques ciboules entieres, persil haché, une tranche de citron; mouillez d'une demie bouteille de vin de Champagne & d'un peu de bouillon de poisson; mettez-y un morceau de beurre frais, & un peu de râpure de pain bien fine; faites cuire le tout

ensemble sur un fourneau bien allumé ; liez d'un coulis au roux. (Voyez au mot *coulis* la manière de le faire) ou bien d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*) Dressez les soles dans un plat, la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Autrement.

Vos soles écaillées & vuidées, lavez-les bien, fendez-les sur l'arête en dessous, poudrez-les de farine & les faites frire ; quand elles sont froides, ouvrez-les par-dessous sans les défigurer, ôtez-en l'arête, mettez à la place persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, câpres, anchois, sel, gros poivre, bon beurre ; mettez-les dans un plat, & les faites cuire avec un verre de vin de Champagne ; quand elles sont cuites, servez dans le même plat à courte sausse.

Soles en fricandeaux.

Habillez-les proprement, coupez la tête, la queue & le tour des nageoires ; ôtez la peau, piquez-les bien de menu lard, farinez-les un peu ; mettez du lard fondre dans une casserole ; & quand il est chaud, mettez-y les fricandeaux de soles un à un ; faites-leur prendre couleur, & les tirez. Hachez bien menu une truffe verte ou bien des mousserons ; mettez-les dans un plat avec un peu de gros poivre, moitié coulis clair de veau & de jambon, & moitié essence de jambon ; arrangez-y vos fricandeaux de soles, le lard en dessous, couvrez d'un autre plat, & laissez mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, le coulis dessous, & servez chaudement.

Autrement.

Laissez vos soles entieres ou levez les filets si vous voulez ; piquez-les de petit lard, faites-

ſes cuire avec du veau & du vin blanc; mettez dans une caſſerole des tranches de veau, quelques racines, oignons; faites ſuer la braiſe, mouillez avec du vin blanc, mettez-y un bouquet; après quelques bouillons mettez les ſoles cuire dans cette braiſe; faites une glace avec veau & jambon, glacez-en vos ſoles avec une cuiller que vous trempez dedans; mettez du coulis dans la caſſerole où vous avez fait la glace, pour détacher ce qui eſt attaché au fond; paſſez au tamis, & ſervez deſſous les ſoles avec un jus de citron.

Soles farcies au ſec.

Apprêtées comme on l'a dit, coupez-leur le bout de la tête & la queuë; fendez-les ſur le dos, ôtez-en l'arête; deſoſſez une petite ſole, hachez-en la chair avec perſil, ciboule hachée, champignons, ſel, poivre, fines herbes, fines épices, beurre frais, trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; pilez le tout enſemble, farciſſez-en vos ſoles.

Frotez un plat ou une tourtiére de beurre frais avec ſel, poivre, fines herbes, perſil haché, deux ou trois ciboules entiéres; renverſez les ſoles deſſus, aſſaiſonnez-les en deſſus de poivre, ſel, muſcade; arroſez-les de beurre fondu, pannez-les légerement de mie de pain bien fine, & faites cuire au four ou ſous un couvercle; quand elles ſont cuites, ſervez-les chaudement ſur une ſerviette pliée ſur un plat pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Soles farcies aux écreviſſes.

Farciſſez-les & les faites cuire comme dans l'article précedent; quand elles ſont cuites, arrangez-les proprement dans un plat, & jettez deſſus un ragoût d'ecreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſe* la manière de le faire.)

Vous pouvez auſſi les ſervir avec un ragoût d'huîtres, de mouſſerons ou de trufes. (Voyez

ſous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Soles farcies à la ſauſſe à l'anchois.

Farcies & cuites comme on l'a dit, faites une ſauſſe blanche de cette manière; mettez du beurre frais dans une caſſerole avec une pincée de farine, ſel, poivre, un peu de muſcade; moüillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre; mettez dans cette ſauſſe deux anchois bien hachés, une ciboule entiere, une tranche de citron; quand la ſauſſe eſt liée, mettez-y un peu de coulis roux, ou bien un coulis d'ecreviſſe. (Voyez au mot *Coulis* la manière de faire le premier, & au mot *Ecreviſſe*, la manière de faire le ſecond) Mettez cette ſauſſe dans un plat, vos ſoles deſſus, & ſervez chaudement.

Soles à la Sultane.

Ecaillez, vuidez & lavez vos ſoles; faites-les mariner avec ſel, gros poivre, huile, perſil, ciboule, ail, thim, laurier, baſilic en poudre; laiſſez dans la marinade pendant une heure; pannez-les de mie de pain, faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec leur marinade. Quand elles ſont cuites & de belle couleur, ſervez-les avec une ſauſſe à la Sultane. (Voyez au mot *Sauſſe* la manière de la faire.)

Soles à la Martine.

Faites-les frire, coupez le bout de la tête & de la queuë; paſſez dans une caſſerole avec un peu d'huile fine, perſil, ciboules, champignons, trufes, une pointe d'ail, le tout haché; mettez-y une pincée de farine; moüillez avec du jus, un peu de boüillon maigre, un demi verre de vin de Champagne; faites boüillir à petit feu; dégraiſſez cette ſauſſe; mettez dedans vos ſoles pour y prendre du goût; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre; un jus de citron, & ſervez chaudement.

Soles au basilic ou à la sainte Menehould, frites.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, une chopine de lait, thim, laurier, basilic, persil, ciboules, ail, clous de girofle, sel, poivre; faites boüillir votre lait avec tout ce qui est dedans: tournez avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il bouille: faites cuire vos soles dedans. Quand elles sont cuites, retirez-les, laissez-les refroidir, trempez-les dans des œufs battus, pannez-les de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, & servez avec persil frit.

Filets de soles à la sainte Menehould.

Coupez vos soles en filets; faites-les cuire comme on vient de le dire, pannez-les de même, faites-les griller, & servez de la même façon, ou bien avec une rémolade dans une saussiere. (Voyez au mot *Remolade.*) Vous pouvez aussi faire griller vos soles à la sainte Menehould, & les servir comme les précédentes.

Soles au fenoüil.

Après les avoir vuidées, ratissées, & essuyées, coupez-leur la tête & le bout de la queuë; faites fondre du beurre, mettez-y un peu de sel & de poivre, trempez-y vos soles; arrangez du fenoüil sur un gril, mettez-y vos soles & les faites griller à petit feu; faites une sausse avec ciboules & persil haché que vous mettez dans une casserole avec un peu de beurre sur un fourneau; remuez de tems en tems, moüillez d'un peu de boüillon de poisson, mettez-y deux anchois hachés avec quelques capres, & liez d'un coulis roux. (Voyez au mot *Coulis* la maniere de le faire.) Mettez cette sausse dans un plat, les soles grillées dessus & servez chaudement.

Soles aux fines herbes.

Mettez des soles frites dans un plat avec persil, ciboule, champignons, un peu de basilic, le tout haché très-fin, un morceau de beurre, sel, gros poivre, une petite cuillerée de jus; faites faire quelques boüillons sur le feu, un jus de citron, & servez chaudement.

Autrement.

Coupez-leur la tête & la queuë, fendez-les sur le dos; frotez une tourtiere de beurre; assaisonnez de sel & de poivre, un peu de fines herbes, persil haché, ciboules entieres; arrangez-y vos soles avec même assaisonnement dessus que dessous; arrosez-les de beurre frais, pannez de mie de pain bien fine, & mettez cuire au four. Quand elles sont cuites, dégraissez-les, mettez dessous un peu de sausse à l'anchois & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Soles en filets à l'ail.

Faites-les frire; levez chaque sole en quatre filets, ôtez-en les arêtes; mettez du beurre dans un plat avec trois ou quatre petits tas d'anchois hachés; arrangez dessus les filets de soles; ajoutez un peu de boüillon, une pointe d'ail, du gros poivre, un peu de beurre; après quelques boüillons, la moitié d'un jus de citron & servez.

Soles aux cœurs de laituës.

Farcissez-les comme les soles aux écrevisses ci-dessus; faites-les cuire de même; faites blanchir ce que vous voudrez de cœurs de laituës; mettez-les ensuite dans l'eau froide; pressez-les; coupez-les par la moitié; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais; moüillez de boüillon de poisson, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet; laissez mitonner à petit feu; dégraissez le ragoût, & le liez d'un cou-

lis au roux. (Voyez au mot *Coulis* la maniere de le faire.) Dressez vos laitues dans un plat, les soles dessus bien colorées, & servez chaudement pour Entrée.

Soles roulées à l'orange.

Ouvrez en deux vos soles, ôtez-en l'arête; mettez dans le milieu de chaque moitié une bonne farce de poisson; unissez avec de l'œuf battu, roulez-les & les enveloppez d'un morceau d'étamine; ficelez-les & les faites cuire dans un court-boüillon avec vin blanc, sel, poivre, un morceau de beurre, racines, oignons, un bouquet. Quand elles sont cuites, dévelopez-les, prenez garde de les rompre; servez avec une sausse à l'orange en maigre. (Voyez au mot *Sausse* la maniere de faire la sausse à l'orange en maigre.)

Soles en queuë de mouton.

Prenez de moyennes soles, autant que vous voudrez faire de queuës de mouton; ratissez, vuidez, ouvrez-les par le dos, pour en ôter l'arête du milieu; coupez-en les têtes & toutes les petites nageoires, qui sont autour de la sole; étendez-les sur une serviette blanche; faites une farce de poisson. (Voyez pour la faire *Carpe farcie.*) Etendez vos soles une à une, mettez-y de la farce, & en formez comme des queuës de mouton; étant bien soudées par les deux bouts, & le long, frotez-les avec un œuf battu, pour qu'elles soient bien collées l'une contre l'autre, en façon de queuës de mouton; ficelez-les de peur qu'elles ne s'ouvrent; faites-les cuire dans un bon assaisonnement avec du vin blanc à petit feu; étant cuites, mettez-les égoutter, déficelez-les; trempez-les une à une dans un œuf battu, pannez proprement avec une mie de pain très-fine; faites les frire de

belle couleur, & les servez toutes chaudes garnies de persil frit pour Entrée.

Soles piquées cuites pour les glacer.

Ratissez proprement de belles soles, & les piquez d'un petit-lard quarré; ayez un plat, ou une tourtiere bien étamée; arrangez-y des tranches de veau & de jambon, quelques tranches d'oignons, & un peu de fines herbes entieres; arrangez dessus vos soles, & sur chaque sole, mettez une barde de lard, pour conserver le piquage; faites-les suer & attacher, comme pour tirer un jus; aussi-tôt qu'elles commencent à être attachées, mouillez-les avec de bon vin blanc, ou de Champagne; ôtez ensuite les bardes de dessus les soles, & les mettez cuire au four; étant cuites, si elles ne sont pas assez glacées, glacez-les avec une ame de fagot, que vous mettrez à l'entrée du four; dressez-les dans un autre plat avec une essence dessous & un jus de citron pour Entrée.

Surtout de soles.

Faites une farce de la chair d'une carpe & d'une anguille; faites frire deux ou trois soles; levez-en les filets; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau, avec une poignée de petits champignons, quelques mousserons, & trufes coupées par tranches; étant passées, mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson, & l'assaisonnez de sel, & de poivre d'un bouquet, & le mettez cuire; étant cuit dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis au roux ou d'un coulis d'écrevisses, & y mettez dedans les files de soles; laissez-les mitonner à petit feu. Si le ragoût des filets est bon, retirez-le; étendez de la farce dans un plat; faites un rebord de la même farce autour; le ragoût de filets étant froid vuidez-le dedans & le couvrez par-dessus de la même farce; trempez un couteau dans un œuf battu,

& le passez dessus pour rendre la farine unie; mettez des tranches de pain autour; arrosez de beurre fondu; pannez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four; étant cuit & de belle couleur, tirez-les & les dégraissez, & essuyez le bord du plat; servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Soles en poupiettes.

Elles se préparent de même que celles en queuës de mouton, excepté qu'elles sont roulées de la queuë à la tête, & ficelées en croix. On les fait cuire dans un assaisonnement comme pour un turbot, étant cuites à propos, & à petit feu, on les égoutte & déficelle, & on les sert avec telle sausse qu'on juge à propos pour Entrée.

Soles en timbales.

Ratissez des soles, & les vuidez; ôtez-en l'arête du milieu, & les petites nageoires; coupez-les en filets; coupez ensuite du papier, que vous mettrez dans le fond des moules à timbales; beurrez ensuite & arrangez vos filets de soles cruës, en faisant croiser l'un sur l'autre; soudez-les avec de l'œuf battu; mettez tout autour une farce de poisson; ayez un ragoût de filets de soles, un peu lié & froid, que vous mettrez dans le puits de vos timbales; couvrez le dessus d'un morceau de farce; faites cuire dans un four, ou sous un couvercle; étant bien cuites dressez-les le fond en haut; tâchez de les bien approprier; dégraissez; servez avec une petite essence & jus de citron pour Entrée.

Pâté de soles.

Ecaillez des soles; faites-les à demi frire & les coupez par filets; faites une pâte, & dressez le pâté d'une médiocre hauteur; faites un petit godiveau de chair d'anguille, avec champignons, trufes, fines herbes, beurre frais;

assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes & fines épices, & le couvrez de beurre frais; & ensuite d'une abaisse, & le dorez d'un œuf, & le mettez au four. Faites un ragoût de trufes; le pâté étant cuit, ouvrez-le, & le dégraissez; s'il est de bon goût, jettez votre ragoût de trufes dedans, & le servez chaudement pour entrée.

Tourte de Soles en maigre.

Vuidez des soles & les ratissez, essuyez-les bien, farinez-les, & les faites à demi frire; ensuite tirez-les, & les laissez égoutter, & les coupez par filets. Passez dans une casserole avec un peu de beurre frais, des petits champignons, quelques mousserons & trufes, & un bouquet; étant passées, poudrez-les d'une petite pincée de farine, & leur faites faire sept ou huit tours sur le fourneau. Mouillez-les de boüillon de poisson, & les mettez cuire à petit feu; étant cuits, mettez-y des filets de soles, & étant mitonnés, achevez de les lier d'un coulis d'écrevisses, ou bien d'un coulis au roux. S'il est de bon goût, laissez refroidir, garnissez une tourte d'une abaisse d'un demi feuilletage; faites-y au fond un petit lit de beurre frais, & y rangez les filets de soles, & la garniture; couvrez la tourtiére d'une abaisse, & y faites une bordure autour; frotez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat. Découvrez-la, jettez dedans un peu de coulis d'écrevisses, ou de coulis roux; recouvrez & servez chaudement.

Terrine de soles.

Vuidez des soles & les ratissez, coupez la tête & la queuë, & les coupez par grands filets; frotez une terrine de beurre; assaisonnez de sel & de poivre, tant soit peu de fines épices, un peu de persil haché; arrangez les filets de soles dans

la terrine; assaisonnez-les dessus comme dessous, mettez-y du beurre frais; couvrez la terrine de son couvercle, & l'empâtez autour; mettez-la cuire à petit feu; étant cuite découvrez-la & la nettoyez proprement; dégraissez-la bien, jettez-y dedans un ragoût de mousserons, ou un ragoût de trufes vertes; si elle est d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe, servez-la chaudement.

Terrine de filets de soles en gras.

Coupez les soles par filets, garnissez le fond d'une terrine de tranches de jambon & de bardes de lard; assaisonnez tant soit peu de sel, de poivre & de fines épices; mettez-y du persil haché; arrangez les filets de soles dans la terrine, assaisonnez dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & du couvercle de la terrine; empâtez autour, & la mettez cuire à petit feu; étant cuite, ouvrez-la & la nettoyez proprement; ôtez les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien, & y jettez dedans une essence de jambon, ou bien un ragoût de trufes vertes. Voyez qu'elle soit de bon goût, & la servez chaudement.

Potage de soles en maigre.

Prenez des soles qui soient d'une belle qualité & bien fraîches, ratissez-les & les lavez; si elles sont petites, prenez-en deux pour farcir, ou une si elles sont grandes, pour mettre au milieu du potage. Prenez la sole à farcir du côté de la tête proprement. Il la faut presser au-dessus pour en faire sortir toute l'arête, & la renverser; prenez un peu de cette chair & de la chair de carpe, quelques champignons, un peu de persil & ciboules hachées; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, deux à trois jaunes cruds, gros comme un œuf de mie de pain trempée dans la crême; hachez bien le tout en-

ſemble, pilez-le dans le mortier ; étant pilé farciſſez-en les ſoles ; frotez une tourtiere ou plat de beurre frais, & aſſaiſonnez de poivre, ſel, un peu de perſil haché, & tant ſoit peu de fines herbes ; arrangez les ſoles dans la tourtiere ou le plat, & les arroſez de beurre fondu, aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & les pannez de mie de pain bien fine. Faites-les cuire au four ou ſous un couvercle ; qu'elles prennent une belle couleur ; faites frire trois à quatre ſoles, étant frites ôtez-en les filets. Paſſez des petits champignons, quelques truſes coupées par tranches dans une caſſerole, avec un peu de beurre frais, & un bouquet de fines herbes ; moüillez d'une goutte de boüillon de poiſſon : laiſſez-le mitonner à petit feu, dégraiſſez & liez d'un coulis de ſoles, dont vous trouverez la maniere de le faire ci-après. Mettez-y les filets de ſoles, faites mitonner le tout enſemble ſur des cendres chaudes. Ayez des croûtes mitonnées dans le plat, où vous voulez ſervir le potage ; dreſſez deſſus les ſoles farcies ; garniſſez le potage d'une bordure de filets de ſoles. Si le ragoût & le coulis ſont d'un bon goût, & qu'ils ne ſoient point trop liés, jettez-le par-deſſus ; il n'en faut pas mettre ſur les ſoles ; ſervez chaudement.

Coulis de ſoles.

Pour le faire prenez une ou deux ſoles, faites-les frire ; étant frites, coupez-en la tête ; pilez dans le mortier une douzaine d'amandes douces, avec une douzaine de coquilles d'écreviſſes ; mettez-y les ſoles, & pilez le tout enſemble : prenez un oignon, un peu de carotes & de panais coupés par tranches, mettez-les dans une caſſerole, avec un peu de beurre frais, paſſez le tout ſur un fourneau ; étant roux d'une belle couleur, moüillez-le d'un boüillon de poiſſon & l'aſſaiſonnez de champignons & truſes ;

coupez par tranches, tant soit peu de basilic, persil & ciboule entiére, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain; faites mitonner le tout ensemble; étant mitonné, tirez le coulis de soles qui est dans le mortier; délayez-le dans la casserole où est le coulis, & le passez dans une étamine; étant passé, vuidez-le dans une marmite ou terrine; servez-vous-en pour le potage de soles & ragoût.

Potage de soles en gras.

Prenez des soles qui soient bien fraîches, ratissez-les & les lavez bien. Si elles sont petites, prenez-en deux pour farcir; si elles sont grandes, n'en prenez qu'une pour mettre au milieu du potage. Prenez la sole à farcir du côté de la tête proprement; il la faut presser au-dessus pour en faire sortir toute l'arête, & la renverser: faites une farce d'un blanc de volaille, un peu de lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, quelques champignons, persil & ciboules hachées; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, un peu de jambon cuit, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier: farcissez de cette farce les soles, ayant détourné la peau; étant farcies, frotez une tourtiere ou un plat de beurre; assaisonnez de sel, poivre, persil haché, & tant soit peu de fines herbes: mettez les soles par-dessus; arrosez-les d'un beurre fondu ou de lard fondu, assaisonnez le dessus de la même maniére que le dessous, pannez d'une mie de pain bien fine, faites cuire au four ou sous le couvercle; qu'ils prennent belle couleur: faites frire trois à quatre soles; étant frites, ôtez-en les filets, passez de petts champignons, & quelques trufes coupées par tranches dans une casserole, avec un

peu de lard fondu; moüillez-les d'un jus de veau, mettez-y un bouquet, faites mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez bien, mettez-y les filets de soles mitonner un moment; liezles d'un coulis de veau & de jambon clair; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir ce boüillon gras. Le potage étant mitonné, dressez dessus les soles qui sont pannées; garnissez le potage d'une bordure de filets de soles: si le ragoût & le coulis sont d'un bon goût, jettez-le sur le potage, prenant garde de n'en point jetter sur les soles, & le servez chaudement.

On peut mettre, lorsque l'on fait le coulis de veau & de jambon, une sole ou deux coupées en morceaux dedans, pour lui donner du goût. Si l'on veut, l'on peut farcir les filets de soles par-dessus, les levant cruds, de la même farce que l'on a farci les soles, Ayant levé les filets, frotez une tourtiere de beurre & assaisonnez de sel, de poivre, de persil, & de tant soit peu de fines herbes. Mettez de la farce sur les filets de soles, & les frotez d'un œuf battu pour les rendre plus unies; arrangez-les dans la tourtiere; arrosez de beurre ou de lard fondu; pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les cuire au four ou sous le couvercle, qu'ils prennent une belle couleur, & garnissez-en le potage.

SORBEC, espéce de liqueur faite avec du jus de veau, de l'eau, du vin & du sucre; pour cela, dégraissez une grosse roüelle de veau, battez-la bien, mettez-la dans un pot bien net avec trois pintes d'eau & un peu de vin blanc; faites-la réduire à chopine ou à trois demi-setiers; ce jus dégraissé & passé au tamis, mettez-le dans un poëlon avec deux livres de beau sucre; faites bien boüillir le tout ensemble, & après

l'avoir écumé, mettez-y de la canelle en bâton, trois clous de girofle, un peu d'écorce de citron, & du sucre, ce que vous jugerez à propos; faites-le cuire au grand perlé; serrez-le dans une bouteille bien bouchée pour vous en servir au besoin.

SOUCE, espéce de ragoût qui se fait ainsi: faites cuire à l'ordinaire des oreilles & des pieds de cochon; quand ils sont cuits, tirez-les & les laissez refroidir; coupez-les ensuite par petites tranches bien menues, ôtez-en tous les os; après cela prenez une casserole, de bon vinaigre, du sucre à proportion de ce que vous avez de chair; faites boüillir le vinaigre & le sucre avec de la canelle en bâton, trois ou quatre clous de girofle, un peu de poivre & de sel, & deux ou trois tranches de citron.

Le tout étant bien cuit, passez-le à l'étamine, mettez-y ensuite vos viandes coupées en menus droits; faites boüillir le tout ensemble jusqu'à ce que la sausse soit bien liée; tirez alors la casserole du feu; dégraissez votre ragoût; ayez de petites boëtes étamées, de telle grandeur que vous voudrez, mettez-en dans vos boëtes, & des petits lardons parmi ceux qui sont un peu longs; vos boëtes remplies, ne les couvrez point que le tout ne soit bien pris; couvrez-les ensuite avec du papier. Cette sausse se garde quatre ou cinq mois; elle est meilleure quand elle est fraiche; ce n'est jamais un mets bien sain. On la sert par tranches bien minces rangées proprement dans un plat.

SOUPE, *Panis jurulentus.* Plusieurs tranches de pain imbibeés de boüillon & le plus souvent mitonnées ensemble; on fait des soupes grasses & des soupes maigres. (Voyez au mot *Potage.*) En voici quelques-unes, dont il n'a point été parlé à cet article.

Soupe de nuit.

Prenez six livres du meilleur endroit du trumeau de bœuf, un bout saigneux de mouton, un quasi de veau, trois abatis de dindon, deux vieilles perdrix; faites écumer ces viandes dans une marmite, mettez-y ensuite un bouquet, carotes, panais, oignons, une racine de persil, une poignée de cerfeüil, un litron de gravance; (sorte de pois qui viennent en Espagne; une bonne pincée d'épices, composée de canelle, fleurs de muscade, coriandre, girofle, poivre blanc entier, un morceau de sucre, six pieds de céleri, trois têtes de choux de Savoye, une douzaine de navets; il faut que la marmite tienne dix pintes; laissez bouillir pendant dix heures; ayez soin de la bien boucher avec un papier empâté, & la mettez sur un feu modéré; que le boüillon soit court; servez votre potage à l'ordinaire.

Ce potage se peut servir dans un pot à oüille; on peut en servant dans un plat, y mettre un peu de cerfeüil haché; on peut le colorer d'un jus de veau; servez chaudement.

Soupe à la Royale.

Prenez le blanc d'un faisan crud, un morceau de moëlle, un morceau de graisse de bœuf, un morceau de lard cuit, autant de l'un que de l'autre; hachez & pilez le tout avec persil, un peu de ciboule, & de mie de pain, des fines herbes; mais bien peu, trois jaunes d'œufs; cette farce bien pilée, faites-en de petites boulettes, rangez-les dans une casserole, jettez dessus du boüillon boüillant pour qu'elles restent entieres, & quand elles ont boüilli un quart d'heure; mettez-les égoutter sur un tamis pour qu'elles jettent leur graisse; faites ensuite boüillir du boüillon dans une casserole avec un peu de jus de veau; mettez vos boulettes dedans; dressez-les dans un plat, & servez toutes boüillantes.

On en peut faire auſſi de toutes ſortes de volailles, même de veau, pourvû qu'il ſoit rôti. On en fait encore de perdrix.

Soupe à l'oignon à la Payſanne.

Coupez des oignons en deux; mettez-les dans une caſſerole avec de bon beurre frais, ſur un feu lent, parce qu'il faut que les oignons ſoient deux heures deſſus. Quand ils ſont preſque jaunes, mettez-y du gros ſel & des croûtes de pain; paſſez le tout, moüillez avec de la purée claire, un peu de poivre, un oignon piqué; ou bien quand vos croûtes ſont mouillées & mitonnées, mettez-les dans un plat, faites-les attacher légérement; mettez un chapon de pain deſſus; ſouflez le beurre qui ſe trouve deſſus; mettez-y une cuillerée de bon boüillon maigre, & ſervez chaudement.

Il faut prendre garde de noircir l'oignon en le cuiſant.

SOUPER, *Cœna*, repas qui ſe prend le ſoir; les ſoupers bourgeois ſont plus ou moins amples; les ſoupers de conſéquence ſont ſervis à quatre ſervices, quelquefois à cinq. Dans les grands ſoupers on y ſert des potages gras ou maigres. Nous avons dit au mot *Repas* pourquoi il étoit mieux pour la ſanté de manger peu le ſoir, & de faire un diner plus ample.

STROUILLE A L'ITALIENNE; hachez des oignons bien menus en dés, paſſez-les au beurre; quand ils ſont preſque cuits mettez-y de la mie de pain bien fine, du parmeſan rapé, quelques œufs pour lier, le tout aſſaiſonné de bon goût, & laiſſez refroidir; étendez une nape ſur une table, ſaupoudrez-la de farine, étendez deſſus une pâte aux riſſoles. (Voyez au mot *Riſſole*.) Jettez votre farce deſſus, & l'étendez le plus mince que vous pourrez avec un couteau; roulez enſuite la pâte comme un boudin en long & la retournez en rond; envelopez-

la dans un torchon bien ficelé ; mettez-la cuire à l'eau boüillante avec un peu de sel pendant une heure. Quand elle est cuite, coupez-les par tronçons, arrangez-les dans un plat, du parmesan rapé dessus, avec du beurre frais fondu ; servez.

On en fait de même aux choux, aux épinars, à l'oseille, & à la moëlle de bœuf & fromage.

Autrement.

Beurrez bien votre pâte avec du beurre que vous faites fondre ; étendez sur cette pâte un mélange de filets de pommes, citrons verds & confits, raisins de Corinthe, amandes douces & ameres, pistaches, pignons, toutes sortes d'ingrédiens d'office ; roulez ensuite votre pâte, en la beurrant de tems en tems ; roulez-la sur une tourtiere comme un limaçon ; mettez-la cuire au four une heure & demie ; frotez-la trois ou quatre fois de beurre pendant qu'elle cuit ; quand elle est cuite glacez-la & la servez pour un plat.

SUCRE, *Sacchar*, *Saccharum*. On peut dire en général que le sucre est chaud, émollient, resolutif, propre à résister à la corruption. Il est bon pour l'estomac, pour la poitrine & pour les poumons. Il guérit la toux, il facilite l'expectoration, il empêche toutes les substances corrosives, d'agir sur les parties internes.

Les personnes d'un tempérament chaud, doivent en user peu, à cause qu'il se convertit sur le champ en bile. On le croit aussi contraire aux scorbutiques, aux hipocondriaques, aux cachectiques, & aux fébricitans qui en prennent une quantité considérable, parce que se convertissant aisément en bile, il ne peut qu'augmenter la fiévre & ses simptômes. Simon Pauli dit, que les Anglois ne sont si sujets aux

maladies de consomption, qu'à cause du grand usage qu'ils font du sucre.

Le sucre est le sel essentiel de la canne à sucre. Voici ses différentes espéces.

La Moscovade est le premier sucre qu'on tire du suc des roseaux.

La Cassonnade est la moscovade purifiée par le moyen du blanc d'œuf & de l'eau de chaux, *&c.* Comme elle est plus huileuse que le sucre rafiné, on la préfere pour les usages internes. Elle est aussi plus propre pour les confitures & les sirops, parce qu'elle n'est pas si sujette à se candir.

Le sucre en pain est une cassonnade encore plus rafinée & plus clarifiée. Il posséde les mêmes qualités que la moscovade, mais dans un moindre degré pour les usages internes. Tous deux incisent les phlegmes, facilitent l'expectoration & animent le sang ; mais ils causent des vapeurs & des maux de dents. Ceux qui mangent beaucoup de sucre sont sujets aux fiévres & à avoir les dents gâtées.

Le sucre candi, n'est autre chose que des cristaux de sucre qui sont blancs, jaunes, ou rouges ; ce sont les trois premieres sortes dont nous venons de parler, auxquelles on a donné une consistance convenable par l'ébullition. Le sucre candi blanc se fait avec le sucre fin ; le jaune avec la cassonnade, & le rouge avec la moscovade. On use de ces sucres dans les froids, parce qu'ils se fondent lentement, que la salive a le tems de s'en impregner, & qu'il émousse ainsi l'acrimonie du phlegme.

On estime beaucoup le sucre d'Erable qu'on nous apporte du Canada, & de la nouvelle Angleterre. Les Habitans de ces Contrées font une incision sur la fin de l'hiver à *Lacer montanum candidum*, espéce d'Erable ; ils en reçoivent le sucre qu'ils font cuire & dont ils tirent un

sucre qui n'est pas différent de celui des cannes. Il n'y a aucune espéce de sucre qui soit préférable à celui-ci pour l'intérieur, tant il est onctueux. Le fameux sirop de capillaire de Canada en est composé. Lorsqu'on nous l'apporte il est grisâtre & a le goût de l'autre sucre.

SUCRE-D'ORGE, *Saccharum hordeatum*, Le sucre d'orge se fait avec du sucre cuit sur un feu modéré dans une décoction d'orge, mêlée avec des blancs d'œufs bien battus, & qu'on écume avec soin. On passe ensuite tout par la chausse; on le remet sur le feu jusqu'à ce qu'il se fasse de larges bulles, & qu'il ne s'attache point à la dent quand on le mange. On le verse ensuite à sur une table de marbre frotée d'huile d'amandes douces, sur laquelle on le laisse jusqu'à ce que les bules commencent à cesser, & que les extrémités de la masse fassent efforts pour s'y réunir, lorsqu'on veut le faire couler. On frote ses mains avec de l'empois, ensuite on met cette masse en bâtons sur quelque chose de plat, & on les laisse se refroidir & se durcit.

On donne le sucre d'orge pour la toux, pour les maladies de gorge & de poitrine.

On doit le choisir blanc, spongieux, en gros bâtons, cassant, d'un goût doux & agréable, nouveau fait, sec, transparent, & demeurant quelque tems à se fondre dans la bouche.

Le sucre étant un sel tempéré ami de la nature, & capable de s'unir intimement avec l'eau, & d'introduire la même union entre les parties aqueuses, & les parties grasses & oléagineuses, il n'est pas difficile de concevoir pourquoi la plûpart des Anciens & des Modernes font mêler le miel, le sucre, les figues & les raisins secs, dans les nouritures que l'on donn aux animaux âgés pour les engraisser. Les

parties grasses des alimens qui constituent le lait & le chile, en s'unissant intimement avec les parties aqueuses, sont par ce moyen plus promptement dissoutes, unies aux parties aqueuses, & transformées en une grande quantité de chile qui se distribuë avec le sang dans tous les membres.

On voit encore de-là, pourquoi le miel ou le sucre mêlés avec le lait l'empêchent de donner du beurre. Le sucre unit plus étroitement aux phlegmes les particules oléagineuses de la crême ; au lieu que pour la formation du beurre, il faut que ces parties se séparent les unes des autres.

D'où il s'ensuit de plus que le sucre n'est pas aussi contraire au mélange salutaire des fluides vitaux, qu'on le pense communément, puisqu'il ne produit aucune altération dans le sang, dans le lait ou dans la sérosité, quand on le mêle avec ses substances, & que tout son effet se réduit à stimuler les fibres des intestins, & à faciliter l'excrétion des fesses par les selles. Comme il facilite l'union intime des parties oléagineuses des alimens avec leurs parties aqueuses, il est bien vraisemblable qu'il contribue beaucoup à la formation d'une grande quantité de chile ; c'est pour cela qu'on peut rendre raison de la manière ordinaire d'engraisser les chapons & les oies, en mêlant un peu de sucre, de miel, ou de sel avec la farine d'orge ou de froment dont on les nourrit. Hoffman. *Obs. Chym. l.* 1. *Obs.* 7.

Il seroit à souhaiter pour la santé des hommes, dit M. Andry, que le sucre ne se fût pas introduit sur les tables où il est devenu si fréquent qu'il n'y a presque plus de mets où il n'entre. On ne se contente pas même d'user de sucre dans les repas, on porte sur soi des sucreries

de toutes sortes pour en manger à toutes heure ; on y accoutume même les enfans, & on expose par-là leurs corps tendres & délicats à une infinité de maladies.

Il n'y a que de bons effets à attendre du sucre quand on en sçait faire usage. Le sucre par un soufre balsamique qu'il renferme est merveilleux pour conserver le baume du sang, & garantir les vieillards de plusieurs indispositions ordinaires à leur âge ; étant composé de sel essentiel acide & d'huile, il adoucit les âcretés de la poitrine, calme la toux, dissout la pituite épaisse, & fait cracher ; mais comme ce mixte ne laisse pas d'être inflammable par sa partie sulfureuse, il allume la bile quand on en use avec excès, il desséche les visceres, & épaissit le sang. L'acide même qu'il contient venant à se dégager alors des liens du soufre, agit avec toute sa force, cause des irritations convulsives dans les nerfs, ronge les dents, corrompt les gencives, &c. Jusques-là même que le Sçavant Willis regarde l'excès qu'on fait du sucre, comme une des principales causes du scorbut. Le sucre est donc très-dangereux quand il est pris avec excès, & salutaire quand on en use avec modération ; mais pour cela on ne doit s'en servir que comme d'un assaisonnement.

Le sucre Royal est le meilleur, parce qu'on le prépare avec la chaux, & que la chaux emporte une bonne partie de l'acide corrosif du sucre.

Clarification du sucre.

Outre les clarifications du sucre, dont on a parlé, il y en a encore d'autres que l'on est obligé de faire, lorsque l'on veut emploïer le sucre dans les liqueurs ou dans les confitures.

Voici comment.

Mettez du sucre ce que vous voudrez dans un grand bassin avec de l'eau,(deux pintes d'eau sur vingt livres de sucre ;) remuez le tout ensemble & le mettez sur un feu de charbon. Prenez deux ou trois œufs, (pour vingt livres de sucre ;) cassez-les sans en ôter les blancs & les coquilles ; foüettez-les si long tems qu'ils forment une espéce d'écume.

Quand le sucre commence à boüillir, mettez-y environ un verre d'eau & un peu de ces œufs foüettés ; laissez boüillir quelque tems, écumez, & continuez de remettre de l'eau & des œufs : enfin après l'avoir bien écumé, passez-le à la chausse ou dans un linge blanc. Votre sirop sera cuit à lissé, & c'est la vraie cuisson pour le conserver.

On clarifie ainsi la cassonnade.

Quand on a clarifié le sucre, il y a toujours beaucoup d'écume qui emporte avec elle un peu de sucre, & pour ne le point perdre, on délaye cette écume avec de l'eau dans un poëlon à confiture, & on passe ainsi le tout à la chausse. On se sert du sucre clarifié qui en provient, comme du premier, sans que cela puisse rien diminuer de la beauté ni de la bonté de la confiture.

Cuissons du sucre.

Outre la clarification du sucre, il y a encore les differentes cuissons qu'on lui donne, qu'il est nécessaire de sçavoir quand on veut confire quelque chose.

Sucre à lissé.

C'est le premier degré de cuisson qu'on donne au sucre. On connoît que le sucre y est parvenu, lorsque le prenant avec le doigt du milieu & le mettant sur le pouce, il ne coule point, mais y demeure rond comme un petit pois : il y a le

grand & le petit lissé ; bien entendu que le premier est plus fort que l'autre.

Sucre à perlé.

Il y a aussi le petit & le grand perlé. Cette cuisson se connoît parfaite, lorsqu'en prenant de ce sucre avec le doigt & le mettant sur le pouce, puis entr'ouvrant les autres doigts, il s'en forme un petit filet. Lorsque ce filet s'étend tant qu'on peut ouvrir les doigts, cette cuisson s'appelle grand perlé, & lorsqu'il s'étend moins, c'est le petit perlé. On connoît encore cette cuisson lorsque le boüillon forme des espéces de perles rondes & élevées ; c'est le second degré.

Sucre à soufflé.

Cette cuisson qu'on peut aussi appeller cuisson à rosat, est parfaite, lorsque trempant une écumoire dans le sucre & soufflant au travers, on voit ce sucre s'envoler en l'air par feüilles séches. S'il coule, il n'est pas encore cuit. On peut aussi tremper une spatule dans le sucre, & si en la secoüant il s'envole en l'air, il est cuit, & c'est le troisiéme degré.

Sucre à la plume.

L'on connoît que le sucre est cuit à la plume, lorsqu'après quelques boüillons de plus que pour la cuisson précédente, ou soufflant à travers l'écumoire, & que secouant la spatule d'un revers de main, les étincelles ou les boules qui en sortent, sont plus grosses & s'élevent en haut. C'est la petite plume.

Et lorsqu'après avoir essaïé plusieurs fois, ces bouteilles paroissent plus grosses & en plus grande quantité, en sorte qu'elles tiennent comme liées les unes aux autres ; c'est la grande plume & le quatriéme degré.

Sucre à cassé.

Trempez votre doigt dans l'eau fraîche,

mettez-le dans le sucre boüillant; retirez-le & le mettez encore dans l'eau fraîche; s'il se casse alors & devient sec dans cette eau, il est cuit à cassé; mais s'il est gluant, & s'il se manie, il ne l'est pas encore.

Si vous craignez de vous brûler le doigt, faites la même expérience avec un petit bâton. Cette cuisson est le cinquiéme degré.

Sucre au caramel ou brûlé.

La cuisson au caramel est le sixiéme & dernier degré que l'on donne au sucre que l'on cuit. On le reconnoît tel lorsque le mettant sous la dent, il ne s'y attache point comme une espéce de gomme, mais qu'il se casse net. Quand on fait le sucre au caramel, il faut être attentif à le prendre au point où il doit être, parce qu'il est à craindre qu'il ne brûle tout-à-fait, ce qui lui donne un goût âcre & désagréable, ensorte que l'on ne peut plus s'en servir, à moins qu'on ne le déguise en y mettant de l'eau.

Ce sucre est propre pour faire des candis.

SURMULET, autrement Mulet ou Barbeau de mer; c'est un poisson un peu long, d'une grandeur médiocre, pesant ordinairement deux livres, & couvert de grandes écailles tendres. Il se nourrit de cadâvres & de petits poissons. il fournit une bonne nourriture; mais il est quelquefois trop gras, & alors cette graisse rebute l'estomac, jusqu'à causer des nausées. Il faut donc le choisir le plus charnu & le moins gras qu'il se peut. Il a une chair ferme, friable, & d'autant plus saine, qu'elle est exempte de toute viscosité, qualité qui se rencontre en très-peu de poissons. Il est bon à l'estomac, agréable au goût, & ne se corrompt pas aisément.

Le foie du surmulet est regardé par quelques-uns comme un bon morceau: anciennement il

étoit très-recherché. On fait avec les œufs de ce poisson, comme avec ceux de l'Eturgeon, du Loup marin & du Thon, la boutargue de Provence, si propre à exciter l'appétit.

Il y a peu de poissons dont on ait fait plus de cas dans l'antiquité, que de celui-ci : il coûtoit si cher qu'un certain Calliodore dont parle Martial dans une de ses Epigrammes, vendit un esclave pour en acheter un.

Le surmulet se mange ou rôti, ou à l'étuvée, ou au court-boüillon ; il est sain de toutes ces manières, pourvû qu'il soit sagement assaisonné. Tous ces apprêts sont ordinaires. Consultez les articles des autres poissons qui s'accommodent de même.

SURTOUT, espéce de ragoût qu'on fait en gras & en maigre. Voici la manière de faire l'un & l'autre.

Surtout en gras.

Faites cuire un chapon bardé à la broche ; quand il es cuit, laissez-le refroidir, ôtez-en la peau & le désossez ; hachez-en la chair avec du lard blanchi, graisse de bœuf, un peu de persil & de ciboule hachée, mousserons, champignons, sel, poivre, fines épices, fines herbes, quatre ou cinq jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans la crême ; le tout haché, pilez-le dans le mortier. Garnissez de cette farce le fond d'une casserole ; faites un bord autour avec la même farce, mettez-y tel ragoût que vous jugerez à propos, soit de petits pigeons, d'ortolans, de tourterelles, de cailles, de ris de veau, ou autres. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.) Couvrez de la même farce, unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu, arrondissez le surtout, pannez-le d'une mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ou sous un couvercle

couvercle; quand il eſt cuit & de belle couleur, dégraiſſez-le, & ſervez chaudementpour Entrée.

Surtout de poiſſons.

Faites une farce de la chair de poiſſon, d'une carpe par exemple & d'une anguille; hachez-en la chair avec champignons, perſil, ciboule, ſel, poivre, fines herbes, fines épices.; le tout haché, mettez-le dans un mortier; faites une crême de pain; mettez un peu de mie de pain dans une caſſerole avec de la crême, & la faites cuire ſur le fourneau. Quand elle eſt à demi liée, mettez-y deux jaunes d'œufs, & les remuez bien; quand votre crême eſt cuite, laiſſez-la refroidir; la farce étant pilée, mettez-y ce qu'il faut de beurre frais, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds & la crême de pain. Pilez encore le tout enſemble; étendez de cette farce au fond d'un plat, faites un rebord de la même farce autour. Faites un ragoût de filets de poiſſon tel que vous jugerez à propos; mettez-le ſur cette farce, couvrez le ragoût de la même farce, uniſſez-la avec un coûteau trempé dans un œuf battu, mettez autour de petites tranches de pain, arroſez de beurre fondu; pannez d'une mie de pain bien fine, & mettez cuire au four. Quand le ſurtout eſt cuit & de belle couleur dégraiſſez-le & ſervez chaudement pour Entrée.

L'on fait toutes ſortes de ſurtout de poiſſon de la même manière; c'eſt toujours la même farce, il n'y a que le ragoût que l'on met dedans qui en fait la différence & qui en porte le nom. Pour connoître les effets que peuvent produire ces différens mets, voyez les mots *ragoût & farce*.

T.

TABAC, *Tabacum.* Le tabac appellé Nicotiane, à cauſe de Nicot Ambaſſadeur de France en Portugal qui en apporta la graine, & Tabac, à cauſe de l'Iſle de Tabaco d'où il vient originairement, eſt une herbe dont la feuille produit des effets ou ſalutaires, ou pernicieux, ſelon les cas où elle eſt employée. Introduite à propos dans les narines, ſoit entiere ou pulvériſée, elle picote doucement la membrane dont les enfoncemens du nez, & les petits os qui le compoſent, ſont revêtus; cette membrane ſe fronce alors, & par l'effet de pluſieurs ſecouſſes réïtérées, elle comprime les mamelons & les glandes dont elle ſe trouve parſemée, & en exprime, comme d'autant d'éponges, la mucoſité ſuperfluë qui s'y eſt amaſſée; cette mucoſité étant une fois détachée, les ſéroſités ne trouvent plus d'obſtacle à leur ſortie, elles ſuivent le mouvement qui vient d'être imprimé, & comme une eau qui couleroit par des ſiphons, elles ſortent avec abondance des vaiſſeaux & des glandes d'alentour.

Il arrive par le moyen du même picotement, qu'en mâchant le tabac ou en le fumant, les glandes des machoirs & les vaiſſeaux ſalivaires, ſans ceſſe ébranlés, ſont contraints de laiſſer échapper une grande quantité de ſalive qui emporte avec ſoi la matiére des fluxions; il ſe communique en même tems aux membranes des poumons, une certaine impreſſion qui les débarraſſe d'une pituite viſqueuſe, dont la ſortie fait ſouvent la guériſon de l'aſthme, de la toux, des catharres & de pluſieurs autres accidens. Cette vertu du tabac contre les maladies qui

viennent d'embarras d'humeurs, eſt confirmée par l'expérience. On a vu plus d'une fois des ſurdités guéries par la fumée du tabac ſoufflée dans l'oreille ; des balbutimens entierement corrigés par le tabac en machicatoire ; des maux invétérés, appaiſés par le tabac en poudre pris par le nez ; des aſſoupiſſemens tendans à la léthargie, diſſipés en faiſant tirer au malade par le nez la fumée d'une pipe.

Le tabac contient un ſoufre narcotique par lequel il appaiſe les douleurs de dents ; il produit outre cela par le moyen de ce ſoufre une ſi grande tranquilité dans le corps & dans l'eſprit, que ceux même qui manquent du néceſſaire, trouvent dans le tabac de quoi oublier leur diſette.

Les mêmes vertus qui rendent le tabac capable de tant de bons effets, quand on le ſait employer à propos, ne ſervent qu'à le rendre d'autant plus dangereux quand on en abuſe ; car comme il renferme un ſel cauſtique par lequel il purifie les ulceres, mange les carnoſités les plus dures, & découvre juſqu'à la chair vive, comme l'expérience le confirme aſſez. Quel déſordre ne cauſeroit-il pas, s'il vient à mordre, par ſon ſel âcre, ſur des membranes tendres & délicates ? Il ne pourra manquer d'exciter alors des convulſions dans les nerfs de la gorge & du ventricule, & d'ébranler tout le genre nerveux ; quel tort ne fera point la ſalive, étant une fois chargée de ce ſel, ſi elle en répand partout l'âcreté, en ſe mêlant avec les alimens qui doivent être convertis en chile, & portés enſuite avec le ſang à toutes les parties du corps ?

Le ſoufre narcotique du Tabac, s'il vient une fois à ſe développer, n'eſt pas moins à craindre que ſon ſel ; il eſt vrai que ce ſoufre, par le

calme qu'il cause, peut produire plusieurs bons effets, comme on l'a dit; mais si l'on examine bien d'où viennent tous ces avantages, on verra qu'il ne faut pas beaucoup s'y fier. En général rien ne doit faire mieux connoître combien le Tabac peut être dangereux, que les maux qu'il cause lorsqu'on en avale imprudemment, ou la fumée, ou la poudre, ou le suc. Je ne sais quel venin secret se fait aussitôt sentir au-dedans; l'estomac est ébranlé par des nausées, & renversé par des vomissemens; le cerveau est attaqué de vertiges; la tête devient chancelante; les yeux s'obscurcissent, le corps gémit sous divers accès de chaud & de froid; le cœur presque sans action, refuse aux parties le sang & les esprits, dont elles ont besoin. Comment le tabac pourroit-il causer tous ces ravages, s'il ne renfermoit que des principes innocens? Il ne faut donc pas, sous prétexte des biens qu'il peut produire, s'y trop accoutumer; il décharge utilement par le nez & par les oreilles, les humidités surabondantes; mais il ne faut pas croire pour cela qu'il soit à propos d'en prendre sans cesse, car il y a plusieurs dangers à craindre de cette conduite.

Le premier, qu'en détournant trop par la bouche & par le nez les sérosités superflues qui ont coutume de se décharger par la transpiration insensible, & par les autres voies générales, on ne détruise à la fin l'organe de l'odorat; le nez est fait pour recevoir les odeurs, & non pour servir d'égoût à toutes les humidités du corps. Les enfans & les vieillards ont naturellement le nez sujet à des distilations; l'humidité des premiers est si abondante, que les parties supérieures s'en déchargent par l'issue la plus proche qu'elles trouvent; & dans les seconds, les parties relâchées sont comme au-

tant de cribles ouverts qui ne pouvant se resserrer, laissent couler sur les narines & sur les autres organes, l'humeur pituiteuse qu'elles reçoivent ; mais dans les jeunes gens, à moins qu'ils ne soient malades de catherres, le nez ne se décharge jamais que d'une mucosité épaisse qui se produit journellement, & qui pourroit par son séjour affoiblir l'action de l'odorat. Cela supposé, il est aisé de voir que c'est contrarier le dessein de la nature, que d'émousser, par une décharge continuelle d'humeurs, qu'on détermine à prendre leurs cours par le nez, le sentiment vif & délicat d'une membrane destinée par la nature au discernement des odeurs.

Le second inconvénient c'est que par le poids des humeurs qu'on attire sur cette organe, on appesantit la tête, ce lieu destiné aux fonctions de la plus belle partie de nous-mêmes, ensorte que l'esprit en peut devenir moins libre, & la mémoire plus lente.

Le troisiéme c'est que rien n'est plus capable de causer ou d'entretenir l'indisposition qu'on appelle *Vapeur*. Pour le concevoir, il faut d'abord remarquer qu'on ne doit point attribuer cette maladie, à des fumées qui s'élevent soudainement du bas ventre au cerveau, puisqu'il n'y a aucun chemin par où ces prétenduës fumées puissent monter ainsi de la basse région du corps à la tête, pour produire ces tempêtes subites qu'on nomme vapeurs ; mais qu'il la faut attribuer à des mouvemens convulsifs excités par des humeurs âcres, ou par le choc violent de quelques esprits corrompus qui picotent les nerfs ; cela étant, comme on n'en sauroit douter, pour peu que l'on connoisse la fracture du corps, & qu'on ait examiné ce qui est capable de produire les simptômes qui se

remarquent dans cette maladie, il ſera facile d'expliquer comment l'uſage trop fréquent du Tabac peut cauſer l'indiſpoſition dont nous parlons.

La membrane délicate des narines, ſans ceſſe picotées par les ſels âcres de cette poudre, tranſmet ſon mouvement juſqu'aux membranes du cerveau, & par une dépendance néceſſaire ſecoue toutes les parties nerveuſes du corps & tous les viſceres; ce qui arrive ſi ſouvent, que dans la ſuite la moindre occaſion ſuffit pour réveiller dans ces parties le mouvement auquel elles ſont accoutumées; que la communication des membranes du nez avec les nerfs des viſceres puiſſe être cauſe de tant de déſordres, c'eſt un fait dont on ne peut douter après ce qu'on voit arriver tous les jours dans les prompts ſimptômes de la paſſion hiſtérique & dans ceux de la mélancolie, puiſqu'il ne faut que l'impreſſion légere d'une odeur agréable pour les appeller ſur le champ, & qu'une odeur déſagréable pour les diſſiper avec la même promptitude.

C'eſt à cette cauſe, pour le répéter encore une fois, qu'il faut rapporter l'indiſpoſition ſi connuë au jourd'hui ſous le nom de vapeurs; c'eſt à des mouvemens convulſifs qu'il faut attribuer ce tumulte des viſceres, enſorte que les fibres & les membranes dont ces viſceres ſont compoſés & ſoutenus venant à ſe reſſerrer par l'action de quelque acide, ou à ſe froncer par l'âpreté de quelques ſucs auſtéres, ou à s'aigrir par le choc violent de quelques eſprits corrompus, ſe racourciſſent, & par un ébranlement ſucceſſif communiquent leur mouvement de convulſion, non-ſeulement à toutes les membranes des autres parties qui ont commerce enſemble par la liaiſon des nerfs; mais encore à la dure & à la

pie mere, qui ſont deux membranes du cerveau qu'elles ſecouent avec violence, & par conſéquent au cerveau qu'elles compriment par la contraction qui s'y fait de ces deux membranes qui le couvrent. Or comme ces ſimptômes s'excitent bien plus aiſément dans des organes que pluſieurs irritations précédentes ont déja diſpoſés à la convulſion, il eſt aiſé de comprendre que la continuelle émotion, ou le trop fréquent uſage du tabac entretient les parties, peut en certains tempéramens tellement diſpoſer les nerfs aux mouvemens convulſifs, que la moindre occaſion ou d'une humeur picotante, ou d'une odeur ſubtile, ſera capable de produire ces mouvemens de convulſion que lon appelle *vapeurs*.

Quatriéme inconvénient. Les parties du corps agitées par tant de ſecouſſes réitérées ſe relâchent à la fin, & perdent de leur reſſort; enſorte que les fibres qui les compoſent, ſouffrent tant de mouvemens contraires, ſe froncent & s'étendent ſi ſouvent avec effort, que ſi elles ne ſe rompent, elles ne tardent pas à ſe relâcher. Alors elles tombent les unes ſur les autres; les petites cavités des tuyaux ne ſe ſoûtiennent plus; les voutes s'affaiſſent, les portes ſe bouchent, les voies ouvertes auparavant commencent à ſe fermer, & ne permettent plus au ſang ni aux eſprits de circuler. Ce déſordre met les parties hors d'état de réparer par une nouvelle ſubſtance celle qu'elles perdent tous les jours; le ſang qui ſort des arteres rentre moins librement dans les veines; les membres privés de leur nourriture, plient ſous leur propre poids, & le corps abattu tombe enfin dans une langueur univerſelle.

Cinquiéme inconvénient. Le tabac renfermant un ſoufre narcotique, il n'eſt preſque pas poſſi-

ble que quand on prend du tabac avec excès, & que les fibres des nerfs à force d'avoir été ebranlées par les sels âcres de cette plante, commencent à se relâcher, que le soufre narcotique dont il s'agit ne s'attache à ces fibres, comme plus disposées à le recevoir, qu'il ne les engourdisse, & que remplissant les nerfs, il ne bouche le passage aux esprits animaux, ce qui doit causer des tremblemens, & appeller par avance presque toutes les incommodités de la vieillesse.

Pour le comprendre, il faut remarquer que le soufre du tabac est de la nature de l'opium, qui differe des autres soufres, se dissout également dans l'huile, dans les liqueurs spiritueuses, dans les salées & dans l'eau. Le soufre du tabac entrant donc dans les petits conduits des fibres nerveuses, par le moyen des sels qui le lient, ne peut manquer de s'y dissoudre, soit par la limphe, soit par l'esprit qu'il y rencontre; ensorte que lorsqu'on fait excès de tabac, les parties branchuës de ce soufre se dégageant des liens du sel, doivent nécessairement s'embarrasser les unes dans les autres, & boucher les conduits où elles se trouvent engagées. Il arrive de-là que les esprits animaux ne peuvent plus se faire jour à travers ces soufres, à moins qu'il ne survienne une suffisante quantité d'esprits pour forcer les obstacles, ce qui n'est gueres à espérer lorsque l'usage non interrompu du tabac fournit sans cesse de nouveaux soufres qui succedent les uns aux autres. Les conduits des fibres se boucheront donc alors à un tel point que les esprits animaux, quoiqu'abondans, n'y trouveront plus d'entrée, & que les nerfs engourdis ne pourront plus être réveillés : aussi remarque-t-on que la plûpart des jeunes gens même, qui prennent trop de tabac, sont attaqués de tremblemens, & que

dans la fleur de leur âge, ils ont presque tous les maux de la vieillesse.

Le sixiéme, c'est qu'à force de vouloir retrancher l'humidité superfluë, on dérobe bien-tôt de celle qui est nécessaire. La limphe trop souvent excitée à sortir, se sépare tellement de la masse, que les fibres du sang dépouillées de l'humeur qui leur servoit de véhicule, s'embarrassent ensemble, perdent une partie de leur mouvement, & s'arrêtent quelquefois de telle maniére qu'elles sont un obstacle à la circulation ; ce qui peut causer des maladies suffoquantes, & quelquefois des morts subites.

Le septiéme enfin ; que quand tout cela ne seroit pas, il est difficile que le trop fréquent usage du tabac ne pervertisse les levains de l'estomac, & que nuisant par ce moyen à la digestion, il ne fasse tort à tout le corps. Ce sel trop âcre ou ce soufre narcotique du tabac, venant à se mêler avec les levains de l'estomac, par le moyen de la salive, en peut aisément changer la qualité naturelle. M. *Andry.*

TALMOUSE, *Placenta triquetra*, espéce de patisserie qui se fait ainsi. Pilez dans un mortier du fromage blanc bien gras avec gros comme un œuf de beurre & un peu de poivre ; mettez-y ensuite une poignée de farine, un peu de lait & deux œufs ; que la farce ne soit pas trop déliée. Faites de petites abaisses de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte* la maniére de la faire.) Mettez de la farce au fromage sur ces abaisses, relevez-en les bords de trois côtés, pinceant les coins avec les doigts ; dorez d'un œuf battu & faites cuire au four. La farce qu'on y met les rend un peu indigestes.

TAMIS, *sas*, vaisseau rond au milieu duquel il y a un tissu de toile de crin ou de soie, par le-

quel on paſſe des poudres, des jus & autres choſes qui regardent la cuiſine & l'office, comme les liqueurs.

TANCHE, *tinea*, poiſſon qui a la figure de la carpe, mais les écailles plus petites & plus jaunes. Il y a deux eſpéces de tanches, une de mer, dont on ne ſe ſert point parmi les alimens, l'autre d'eau douce aſſez connue dans les poiſſonneries. Il s'en trouve de différentes groſſeurs. On en voit de groſſes comme des carpes.

Ce poiſſon eſt très-viſqueux, & a grand beſoin du ſecours des aſſaiſonnemens. Il eſt peu propre aux tempéramens pituiteux, parce qu'il produit des ſucs groſſiers.

Quoique l'uſage de la tanche ſoit condamné preſque par tous les Auteurs, à cauſe d'un ſuc viſqueux, groſſier & excrémentiel qu'on aſſûre qu'elle produit, on ne laiſſe pas de l'employer ſouvent parmi les alimens; on ne voit pas même qu'elle produiſe de mauvais effets, à moins qu'on n'en mange avec excès; & ſi ce poiſſon n'eſt pas ſalutaire, au moins n'eſt-il pas généralement pernicieux.

La tanche doit être choiſie tendre, & bien nourrie. Elle eſt d'une ſaveur plus ou moins agréable, ſuivant qu'elle habite dans une eau plus ou moins claire & limpide.

Tanches grillées.

Limonnez vos tanches; c'eſt-à-dire, mettez-les dans l'eau boüillante où vous les laiſſerez un moment; écaillez-les enſuite en commençant par le côté de la tête; prenez garde d'enlever la peau; vuidez les enſuite & les lavez; mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes; faites-les cuire ſur le gril

comme les autres poissons, & servez avec telle sausse que vous voudrez.

Tanches grillées en ragoût.

Limonnez & vuidez vos tanches, coupez la tête en vive, coupez les nageoires, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboules, ail haché, thin, laurier, basilic en poudre, un demi-verre d'huile ; quand elles ont pris le goût de la marinade, faites-les cuire sur le gril ; passez des champignons, des trufes, un bouquet avec un morceau de beurre ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un jus d'oignons & de bon bouillon maigre, faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez & assaisonnez de bon goût ; mettez-y un demi verre de vin de Champagne & deux tranches de citron. Quand il est cuit, ôtez le bouquet & le citron ; dressez les tranches dans un plat, le ragoût autour, & servez chaudement.

Tanches frites.

Après les avoir bien échaudées, vuidez-les & les fendez par le dos ; poudrez d'un peu de sel & de farine, pressez dessus le jus de quelques citrons, faites-les frire dans du beurre fondu ; servez de belle couleur.

On peut encore les couper par filets, & les faire mariner avec sel, poivre & vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, persil, ciboule, oignons, racines. Faites tiédir la marinade ; mettez dedans les filets, faites-les mariner quelques heures ; retirez-les & les essuyez ; farinez-les & les faites frire, & les servez garnies de persil frit.

Tanches en fricassée de poulets.

Limonnez & vuidez les tanches, coupez-les par tronçons, ôtez la tête ; mettez ces tronçons dans une casserole, avec un morceau de beurre ;

un bouquet; paſſez-les & les ſingez très-peu; moüillez-les de vin blanc & d'un peu de boüillon; faites-les cuire ſur un feu vif, & les aſſaiſonnez de ſel & poivre; quand elles ſont cuites, liez-les avec de la crême & des jaunes d'œufs, comme une fricaſſée de poulets. Si la ſauſſe eſt de bon goût, dreſſez & ſervez chaudement.

Tanches en fricaſſée au roux.

Les tanches étant limonées, vuidez-les & leur coupez la tête; fendez-les en deux & les coupez en quatre ou en ſix morceaux; lavez-les & les eſſuyez; mettez un morceau de beurre dans une caſſerole, un peu de farine, & la faites rouſſir; étant roux mettez les tanches dans la caſſerole avec des champignons, & les aſſaiſonnez de ſel, de poivre, d'un bouquet & d'un oignon piqué de clous; moüillez à demi-boüillon de poiſſon, ou bien de jus d'oignons; faites boüillir une demi-bouteille de vin blanc, & la vuidez dedans: le poiſſon étant cuit, pour l'achever de lier il faut y mettre un peu de coulis roux; ſi la ſauſſe eſt de bon goût, qu'elle ait de la pointe, dreſſez-la proprement dans le plat, & ſervez chaudement.

Dans la ſaiſon des aſperges & des artichaux, on y en peut mettre, après les avoir fait blanchir.

Tanche dans ſon jus.

Limonnez une groſſe tanche, vuidez-la & la ciſelez; mettez-la ſur une tourtiere avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; un demi-ſetier de vin blanc, ſel, poivre; faites cuire dans la tourtiere, feu deſſus & deſſous; decouvrez de tems en tems; arroſez le deſſus avec de ſa cuiſſon; quand elle eſt cuite, dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir, & mettez par-deſſus le peu de ſauſſe qui reſte.

Tanches à la sauſſe Robert.

Limonnez deux tanches ; ne les laiſſez dans l'eau boüillante que le tems qu'il faut pour que l'écaille puiſſe s'enlever en les ratiſſant ; vuidez-les, ciſelez-les, & les faites griller ; ſervez avec une ſauſſe Robert ; une autre fois vous pouvez ſervir avec une ſauſſe aux câpres.

Tanches farcies.

Vos tanches limonnées, fendez-les tant ſoit peu par le dos avec la pointe du coûteau ; détachez la peau de l'arête, coupez-la par le bout de la queuë & par le bout de la tête. Ayant tiré l'arête, deſoſſez une carpe ou bien une tanche, mettez la chair ſur une table avec des champignons, un peu de perſil & ciboule hachée ; aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes ; hachez bien le tout enſemble ; étant bien haché, pilez-le dans le mortier ; mettez-y du beurre frais, la quantité qu'il en faut avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, la groſſeur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crême ; pilez le tout enſemble ; étant pilé, tirez-le du mortier & en farciſſez les tanches ; étant farcies, couſez-les, mettez du beurre rafiné dans une caſſerole ſur un fourneau ; étant chaud, farinez tant ſoit peu les tanches, & les faites frire une à une ; étant de belle couleur, tirez-les, mettez la groſſeur de deux œufs de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau ; étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toujours ; étant roux, moüillez de boüillon de poiſſon, & d'un peu de vin blanc boüilli : arrangez les tanches dans ce roux, aſſaiſonnez-les de ſel & de poivre, d'un bouquet, d'un oignon piqué de clous ; laiſſez-les cuire à petit feu ; étant cuites, tirez-les & les dreſſez dans

le plat, que vous voulez servir; jettez dessus un ragoût de laitances, & servez chaudement.

On peut une autre fois y jetter un ragoût de queuës d'écrevisses, ou bien d'huîtres. Voyez à *huîtres* & à *écrevisses*, comme se font ces sortes de ragoûts.

Tanches en casserole.

Les tanches farcies de la maniere qu'il est marqué ci-dessus, frotez un plat ou une tourtiere de beurre; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, un oignon coupé par tranches, quelques ciboules entieres, un peu de persil haché; rangez les tanches dessus; assaisonnez dessus comme dessous, arrosez de beurre fondu, pannez de mie de pain bien fine, mettez au four; étant cuites, & d'une belle couleur, dressez-les proprement & les servez au sec.

On les sert avec toutes sortes de ragoûts de légumes, ou bien quelques coulis d'écrevisses, aux sausses à l'Anglois; il n'y a que le ragoût qui en fait la différence.

Tanches farcies grillées.

Limonnez, fendez les tanches par le dos, vuidez-les, & les farcissez de la même farce que ci-dessus; étant farcies, cousez-les, faites fondre du beurre & y mettez du sel, & les frotez dedans; mettez-les griller; étant grillées & de belle couleur, voyez si elles sont cuites; dressez-les dans un plat; jettez un ragoût léger de champignons ou de trufes, & servez chaudement.

Tanches en filets marinés.

Limonnez vos tanches, vuidez, coupez-en la tête, fendez-les en deux, coupez-les par filets, & les arrangez dans un plat; assaisonnez-les de sel, de poivre, ciboules entieres, du persil, un oignon coupé par tranches, une feuille de laurier, un peu de basilic, & quelques clous,

un peu de vinaigre ; remuez bien le tout ensemble, laissez-le mariner une couple d'heures; étant marinés, tirez les filets, & les mettez essuyer entre deux linges ; farinez-les & les faites frire dans du beurre rafiné ; étant frits, & d'une belle couleur, tirez-les, dressez-les proprement avec persil frit, & servez chaudement.

Tanches à la Sultane.

Limonnez deux belles tanches, fendez-les par le dos pour en détacher la peau d'avec la chair, & que la peau tienne à la tête; ôtez toutes les arêtes, & faites une farce avec la chair, de la mie de pain passée avec de la crême, sel, poivre, du lard rapé & graisse de bœuf blanchie, fines herbes hachées, & liées de six jaunes d'œufs; farcissez les tanches, & les cousez ; arrosez-les de lard fondu, & les pannez de mie de pain ; foncez une tourtiere de bandes de lard, mettez les tanches dessus, faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere ; quand elles sont cuites de belle couleur, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez dessous une sausse à la Sultane.

Tanches en compôte.

Limonnez deux belles tanches ; ôtez-en la tête & la grosse arête ; coupez chaque tranche en chaques morceaux ; prenez un ris de veau blanchi, des champignons, des crêtes blanchies ; passez le tout avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon ; mettez-y une petite pincée de farine, & moüillez avec deux verres de vin de Champagne, un peu de réduction ; faites boüillir le ragoût ; quand il est à moitié de sa cuisson, mettez-y les tanches, & une cuillerée de coulis ; assaisonnez de sel, gros poivre ; rachevez de cuire le ragoût ; quand il est cuit à propos, ôtez le bouquet, dégraissez

le, pressez-y un jus de citron; goûtez si le ragoût est de bon goût, & servez.

Tanches à la Provençale.

Limonnez deux belles tanches, vuidez, coupez les nageoires & la queuë, la tête en vive; mettez dans une casserole avec sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, trufes, le tout haché très-fin, deux verres de vin de Champagne, un demi verre d'huile, deux tranches de citron, deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites cuire le tout ensemble; quand les tanches sont presque cuites, dégraissez la sausse, & les rachevez de cuire; ôtez les tranches de citron, goûtez si les tanches sont de bon goût, & servez à courte sausse.

Tanches à la Néele.

Prenez deux belles tanches & les accommodez comme les tanches accommodées, pour être servies à la sausse à la Sultane; mais servez celle-ci avec un bon ragoût de laitances.

Terrines de tanches.

Les terrines de tanches se font comme les terrines de brochet & d'anguille en maigre. Voyez *terrines de brochet & d'anguilles.*

Potage de tanches farcies.

Limonnez des tanches, nettoyez-les & les desossez. Tâchez que la peau vienne à la tête & à la queuë; ôtez-en la chair & les arêtes; mettez la chair des tanches sur une table avec des champignons, un peu de persil, ciboules hachées, du beurre frais, grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans le mortier; assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes, fines épices; le tout étant bien pilé, tirez la farce & en farcissez les peaux des tanches, mettez-les cuire dans une casserole; après leur avoir fait prendre

prendre couleur avec du beurre fondu, faites un petit roux avec un morceau de beurre dans une casserole; étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toujours, jusqu'à ce qu'il soit roux; moüillez d'un boüillon de poisson, avec la quantité nécessaire pour faire cuire les tanches; assaisonnez-les d'un bouquet, d'une tranche de citron, de sel, & de poivre, & les mettez mitonner à petit feu; faites un ragoût de cette manière.

Passez dans une casserole avec un peu de beurre, des petits champignons & des mousserons avec un bouquet; assaisonnez de sel, de poivre; étant passés, moüillez d'un boüillon de poisson; laissez mitonner à petit feu; faites blanchir des laitances de carpes dans de l'eau boüillante; mettez-les ensuite dans de l'eau, retirez-les & les faites égoutter; quand le ragoût de champignons est à demi-cuit, mettez-y des laitances de carpes avec de petits culs d'artichaux; achevez de faire cuire; étant cuit dégraissez-le bien & le liez d'un coulis d'écrevisses à demi-roux; mitonnez des croûtes dans le boüillon de poisson; étant mitonnées, dressez les tanches au milieu, garnissez le bord du potage de laitances & de culs d'artichaux; si le potage & le coulis sont d'un bon goût jettez-les par-dessus, & servez chaudement.

Potage de tanches aux oignons roux.

On sert ce potage de tanches aux oignons aux roux; on prend des petits oignons la quantité qu'il en faut pour la garniture du potage, on les pele, on les farine, on les frit dans du beurre affiné; ayant pris de belle couleur, on les tire & on les laisse égoutter; on les met ensuite dans une petite marmite avec du boüillon de poisson; mettez-les cuire à petit

feu; mitonnez des croûtes de boüillon de poisson dans le plat où vous voulez servir le potage. Etant mitonnées, garnissez le potage d'un cordon d'oignons; dressez proprement les tanches farcies dessus. Si le boüillon où ont cuit les oignons est de bon goût & qu'il ne soit point gras, jettez-le sur le potage & le servez chaudement.

Tourte de tanches farcies.

Limonnez des tanches; fendez-les par le dos; ôtez-en l'arête & la chair; que la queuë & la tête tiennent à la peau; prenez la chair des tanches, mettez-la sur une table avec des champignons, persil & ciboules hachées; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, de tant soit peu de fines herbes; hachez le tout ensemble; mettez-y deux jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême. Pilez le tout dans le mortier; farcissez les tanches; étant farcies, cousez-les; faites une abaisse d'une pâte fine brisée; foncez-en la tourtiere; faites un lit de beurre frais au fond de la tourtiere; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez les tanches dessus; assaisonnez-les dessus comme dessous; mettez du beurre dessus à proportion; couvrez la tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour; frotez-la d'un œuf battu; mettez-la cuire au four ou sous un couvercle; étant cuite tirez-la; & la dressez dans un plat; découvrez-la, & la dégraissez; jettez-y un ragoût de laitances dessus; si la tourte est de bon goût, recouvrez-la & la servez chaudement.

Pâté de tanches.

Il se fait, comme le pâté de poisson, voyez au mot *Pâté*.

TARTE, *Scriblita*, piéce de four qu'on sert au dessert. On fait des tartes au fromage, à la crême, aux herbes &c.

Tarte au fromage.

Faites une pâte avec de la farine, un tiers pesant de beurre, deux œufs par livre de farine, le tout détrempé avec de l'eau froide & assaisonné de sel ; avec cette pâte formez une abaisse de l'épaisseur d'un écu plus ou moins, faisant ensorte que le milieu soit plus épais que les deux extrémités ; faites une farce avec du fromage mou, non écrémé, sel, œufs, bon beurre, un quarteron sur une livre de fromage ; garnissez votre abaisse de cette farce, & la couvrez d'une autre abaisse, ou bien laissez-la découverte; faites cuire au four. Quand elle est cuite, servez-la avec du sucre par-dessus. On peut y mettre un peu de crême de lait, la tarte n'en est que meilleure. Quelques-uns parmi ce fromage blanc mêlent du fromage affiné coupé par petits morceaux; pour-lors il n'y faut point de crême

Tarte à la crême.

Faites la pâte comme dans l'article précédent & formez votre abaisse ; faites boüillir dans un poëlon une pinte de lait avec un morceau de sucre, deux blancs d'œufs bien foüettés, un peu de farine, si vous voulez, avec un peu d'eau de fleurs d'orange; faites-en comme une espéce de boüillie que vous étendez sur votre abaisse. Votre tarte formée, mettez-la cuire au four, & quand elle est cuite, servez avec force sucre par-dessus.

Autre façon.

Si vous voulez une crême plus délicate, pelez & pilez une livre d'amandes douces que vous arroserez de bon lait, de peur qu'elles ne tournent en huile ; versez dessus une pinte de bon lait, & remuez bien le tout ensemble.

Faites ensuite chauffer cette crême dans un poëlon, & quand elle est prête à boüillir, passez-la au tamis ; mettez cette crême ainsi passée dans un poëlon avec un morceau de sucre ; faites-la boüillir jusqu'à ce qu'elle devienne un peu épaisse ; dressez-la alors sur votre tarte, que vous ferez cuire comme on l'a dit.

Autrement.

Votre abaisse preparée, délayez quatre œufs dans un demi litron de crême avec un peu de farine ; ajoutez-y encore quatre œufs l'un après l'autre à mesure que vous délayez le tout ; faites chauffer une pinte de lait, & quand il commencera à boüillir, versez dedans votre crême délayée, avec les œufs & la farine ; ajoutez un quarteron de beurre, & une pincée de sel ; faites cuire cette crême en la remuant toujours avec une cuiller ; quand elle est cuite, étendez-la sur votre abaisse ; faites cuire à l'ordinaire.

Tarte à la Royale

Faites la pâte comme celle des autres tartes ; excepté qu'il faut dans celle-ci beaucoup de sucre en poudre ; faites boüillir du lait jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais ; mettez-y un morceau de sucre, six jaunes d'œufs bien délayés, & un peu de beurre frais. Quand cette crême est cuite, dressez-la sur votre abaisse dans une tourtiere, & faites cuire feu dessus & dessous.

Autre.

Battez bien de la crême douce avec une livre ou deux d'amandes ; mettez le tout dans un poëlon & faites cuire doucement ; délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de sucre en poudre & les jettez dans votre crême lorsqu'elle s'épaissit ; faites lui prendre encore quatre ou cinq petits boüillons ; façonnez votre tarte à l'ordinaire & la mettez cuire. Vous y pouvez mêler de l'écorce de citron.

Tarte aux herbes.

Hachez bien menu des herbes lavées, comme feüilles de poirée ſans côtes, feüilles d'arroche, pourpier, &c. Maniez ces herbes avec du beurre & du fromage qui ne ſoit point écrémé, & un peu de ſel ; faites une abaiſſe d'une pâte comme celle pour les tartes à la crême : étendez votre farce deſſus ; couvrez d'une autre abaiſſe de même pâte, & mettez au four. Quand elles ſont cuites, ſervez chaudement.

TARTELETTES, *Tartula*, diminutif de tarte. Les abaiſſes ſont faites de la même pâte que celles des tartes. Cela fait battez des jaunes d'œufs avec de la farine & un morceau de beurre frais, de tout ſelon la quantité que vous voulez faire de tartelettes ; Faites cuire cette eſpéce de crême dans un poëlon ; quand elle eſt cuite, empliſſez-en vos abaiſſes ; mettez enſuite vos tartelettes au four ; quand elles ſont cuites, poudrez-les de ſucre & ſervez chaudement.

On peut ne prendre que des jaunes d'œufs pour faite la crême avec du ſucre. On bat le tout, on y met du beurre, on la fait cuire, on en garnit les abaiſſes, & quand les tartelettes ſont cuites, on verſe par-deſſus un peu d'eau de fleur d'orange.

Pour faire de la crême à tartelettes, on peut prendre ſeulement du lait, non écrémé avec un peu de farine & quelques œufs. On délaye bien le tout, on le fait cuire ſur le feu, on fait les tartelettes à l'ordinaire.

Autre façon de tartelettes.

Faites une abaiſſe de feüilletage ; foncez-en des moules à petits pâtés, & leur faites un petit bord ; faites une crême pâtiſſiere ; délayez dans une caſſerole de la farine & des œufs ; mettez-y une chopine ; moitié crême & moitié lait que vous faites bouillir auparavant ; faites

cuire cette crême sur le feu ; pendant qu'elle cuit, mettez-y un morceau de beurre ; quand elle est cuite, ajoûtez du citron confit haché, quelques amandes bien pilées, du sucre en poudre, de la fleur d'orange grillée, le tout bien mêlé ; mettez de cette crême sur vos abaisses dans les moules à petits pâtés, par-dessus quelques bandes de la même pâte. Quand les tarteletes sont cuites, glacez-les avec du sucre, & servez chaudement.

L'usage modéré de ces tartelettes ne peut porter aucun préjudice à la santé. Celles où il entre du fromage se digérent plus difficilement; les autres où l'on fait entrer le citron & les amandes sont à la vérité d'un meilleur goût; mais elles n'en sont pas plus saines. Nous en avons dit la raison dans bien des endroits.

TEMPERAMENT. Comme nous parlons souvent des différens tempéramens auxquels certains alimens conviennent ou ne conviennent pas, il ne sera peut-être pas hors de propos de donner ici des régles générales pour connoître & distinguer les différens tempéramens.

Les anciens ont divisé les tempéramens en chaud, froid, humide, sec, bilieux, sanguin, phlegmatique, atrabilaire.

1°. Les signes d'un tempérament chaud sont, tout le corps couvert d'une grande quantité de poils jaunes & épais, le blanc des yeux un peu rouge, les caroncules lacrimales, le visage, les lévres, la bouche fort rouges ; le corps grêle, agile, robuste chaud, le pouls grand, fréquent, la colere furieuse ; mais qui cesse promptement : il paroît que ces personnes ont les vaisseaux robustes, serrés, les viscéres forts, les humeurs en grand mouvement, épaisses & âcres. Les délayans, les adoucissans leur sont utiles; tout ce qui échauffe leur est nuisible.

2°. Le tempérament froid a des signes tout contraires, qui sont la peau lisse & polie, des poils fins, une couleur assez pâle, le corps épais, lent, foible, froid, s'enflant aisément, le pouls petit, lent; ceux qui ont ce tempérament ont les humeurs douces, aqueuses, pituiteuses, lentes; les solides lâches & flasques.

Les alimens qui fortifient & échauffent sont d'un bon usage en ce cas, au contraire les matières froides, humides & qui relâchent sont nuisibles.

3°. Ajoutez la maigreur aux signes du tempérament chaud, vous aurez ceux du tempérament sec; les vaisseaux sont alors serrés, les humeurs en petite quantité & assez âcres.

Les mêmes choses nuisent & conviennent, comme dans le tempérament chaud.

4°. Le tempérament humide se rapporte assez au froid.

5°. On connoît le tempérament bilieux par une grande quantité de poils noirs, crêpus; par la dureté, la maigreur, la gracilité de la chair, par une couleur brune, par de grandes veines, par un pouls grand, prompt, par l'opiniâtreté, par la colere; ceux-là paroissent avoir plus de liquide. Ce tempérament approche du sec & du chaud.

Les matières chaudes & séches y sont nuisibles; les humectans & les rafraîchissans salutaires.

6°. On distingue le tempérament sanguin par une petite quantité de poils jaunes, blancs ou bruns; par beaucoup de chair molle, par de larges veines bleues distendues par le sang, par un teint couleur de rose, par la colere à laquelle on est sujet, par une mobilité souple & flexible.

Evacuer & tempérer, c'est ce qui convient

ici, & l'on doit rejetter les échauffans & les irritans.

7°. Dans les phlegmatiques la peau est lisse & polie ; les poils sont blancs, fins, croissent lentement ; le corps est blanc, enflé, mou, gras ; les veines sont étroites & profondes ; les vaisseaux sanguins étroits, les vaisseaux lateraux plus larges.

Ce tempérament est assez semblable au froid, c'est pourquoi il n'est rien de plus contraire ici que les choses humides & froides ; tout ce qui échauffe, fortifie, desseche, convient.

8°. Les signes du tempérament mélancolique, sont la peau lisse & polie, le poil noir, une grande maigreur, un grand desséchement, une couleur par-tout très-noire, beaucoup de constance, la colere, la rancune, une grande pénétration ; c'est pourquoi ces personnes paroissent avoir les vaisseaux serrés, robustes, maigres ; les humeurs denses, tenaces, fort mêlées, qui se séparent ou se changent difficilement.

Les substances chaudes, séches, âcres sont très-nuisibles aux mélancoliques ; mais ils se trouvent bien de tout ce qui humecte, rafraîchit, relâche, amollit ou dissout doucement & sans âcreté.

Il y a, dit M. Andry, quatre sortes de tempéramens, le sanguin, le colérique, le phlegmatique & le mélancolique ; la différence des uns & des autres ne consiste que dans le différent mélange des particules du sang ; le sanguin vient de ce que le suc nourricier renfermé dans le sang abonde en sels volatils huileux ; le colérique au contraire, de ce que le sel âcre volatil y domine ; le phlegmatique est causé par les particules du chile qui sont trop crues, & le mélancolique par une surabondance de molécules

fécules terreſtres fixes & toutes plus acides les unes que les autres, leſquelles regnent dans la maſſe du ſang.

TERRINE. Entrée conſidérable aujourd'hui fort en uſage. La terrine eſt ainſi appellée, parce qu'autrefois on ſervoit la terrine dans laquelle on avoit fait cuire la viande ; on y mettoit différentes viandes bien lardées, le tout aſſaiſonné comme une braiſe ; on recouvroit la terrine, & on la bouchoit bien avec de la pâte ; on la faiſoit cuire ſur des cendres chaudes, & on ſervoit ſans autre ſauſſe que le reſtaurant de la viande.

Aujourd'hui la terrine n'eſt autre choſe que pluſieurs ſortes de viandes cuites à la braiſe, & ſervies enſuite dans une terrine d'argent ou de fayence, avec telle ſauſſe, coulis, purée, ragoût ou légumes que l'on juge àpropos.

Terrine Royale.

Prenez deux perdrix, deux lapins, une bécaſſe, une demi-douzaine de pigeons, une demi-douzaine de cailles, trois ou quatre filets de mouton, un morceau de filets de bœuf, piquez le tout de moyen lard bien aſſaiſonné ; mettez des bardes de lard au fond d'une terrine, arrangez-y toutes ces viandes mêlées, les lapins coupés par morceaux, le reſte entier ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, un peu de fines épices, d'un bouquet & d'un peu de perſil haché ; couvrez de tranches de bœuf battues & de tranches de veau, quelques bardes de lard par-deſſus ; couvrez la terrine de ſon couvercle, mettez de la pâte tout autour, faites cuire à petit feu, feu deſſus & deſſous, pendant cinq ou ſix heures ; faites un ragoût de ris de veau blanchis, avec crêtes, foies gras, champignons, truffes, mouſſerons, le tout paſſé dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, mouillé de jus,

assaisonné de sel, poivre, & un bouquet; quand le ragoût est cuit, ajoutez pointes d'asperges ou culs d'artichaux blanchis, suivant la saison; dégraissez, liez d'un coulis de veau & de jambon un peu ample. (Voyez au mot *Jambon* la manière de faire ce coulis.)

Quand la terrine est cuite, ôtez les tranches de bœuf & de veau, jettez le ragoût dans la terrine, mettez-la dans un plat & servez chaudement.

Pour ce qui est des autres sortes de terrines, il faut faire cuire la viande dans une marmite à la braise.

Terrine à l'Angloise.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos; faites-la cuire dans une bonne braise; dressez-la dans la terrine avec une bonne essence par-dessus; dressez dessus des roties de pain passées au beurre, & du parmesan rapé; faites prendre couleur au four ou à la pelle rouge & servez chaudement.

Terrine à la bourgeoise aux marons.

Garnissez le fond d'une terrine ou d'une casserole de tranche de bœuf battues & de bardes de lard; rangez dessus un poulet gras, une perdrix, un rable de liévre, une noix de veau & une de mouton, le tout piqué de moyen lard bien assaisonné; vos viandes arrangées, assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, & toutes sortes de fines herbes; pelez des marons & les mettez dans une tourtiere; couvrez-la de son couvercle & les faites cuire feu dessus & dessous; quand ils sont cuits nettoyez les proprement de leur petite peau & les mettez dans la terrine avec les viandes; couvrez le tout dessus comme dessous; fermez bien la casserole de son couvercle afin que cela cuise dans son jus. Quand la terrine est cuite dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis.

& demi cuit ; ôtez les tranches de bœuf & les bardes de lard ; dressez la terrine dans un plat, les marrons dessus & servez chaudement pour Entrée.

Quant aux autres terrines, on trouvera la manière de les faire sous les articles particuliers.

THE', *Thea.* C'est une feüille qu'on nous apporte de la Chine & du Japon ; c'est la feüille d'un arbrisseau qui excede rarement la hauteur de 4 ou 5 pieds, branchu, couvert de feüilles de couleur verte foncée, dentelées, dispoſées ſans ordre, quelque peu ovales, & terminées en pointe ; on ne cueille ordinairemenr les feüilles que lorſque la plante a trois ans ; on choiſit toujours un tems clair & ſerein ; les feüilles cueillies, on les étend ſur des plaques de fer poli & poſées obliquement ſur un feu médiocre : elles s'y ſéchent peu à peu, s'y riſſollent & s'y roulent d'elles-mêmes ; on les étend enſuite ſur des nattes, où on les évente pour les refroidir ; après quoi on les enferme dans des tonneaux ou des corbeilles.

Il y a trois ſortes de thé, le verd, le bou, & l'impérial.

Le verd eſt de deux eſpéces, l'un a les feüilles étroites & oblongues ; celles de l'autre ſont plus petites, mais tous deux ſont également bons ; d'un verd bleuâtre, friable, & donnent à l'eau une couleur verte pâle.

Le bou, dont la feüille eſt petite & noirâtre, donne à l'eau une couleur brune ou rougeâtre.

L'impérial dont la feüille eſt grande, lâche, ou moins roulée, d'une couleur verte, vive, friable, eſt d'une odeur fort agréable.

On croit que toutes ces eſpéces ſont les feüilles du même arbre & qu'elles ne différent que par le tems auquel on les cueille & par la maniere dont on les prépare.

La liqueur que l'on prépare avec cette plante, en la faisant infuser dans l'eau, est estimée propre pour purifier le sang, pour faciliter la digestion, pour exciter l'urine.

Le thé bou est estimé balsamique, nourrissant & bon pour les consomptions; mais, dit Miller, il cause des tremblemens & offense l'estomac lorsqu'on en fait un trop grand usage.

Le thé verd nuit aux personnes, quand on en use trop souvent; il faut donc que ceux qui ont l'estomac foible, dit M. Geofroi, mêlent un peu de lait avec l'infusion du thé bou pour la rendre plus relâchante.

Il paroît que le principal effet du thé, vu la quantité qu'on en prend, est d'empêcher que l'eau chaude ne relâche trop les fibres de l'estomac, car il est un peu astringent.

Les Chinois & les Japonois attribuent des propriétés singulieres au thé dont ils font un grand usage; mais il y a bien à rabattre de ces éloges, surtout dans nos climats où il n'est pas, à beaucoup près, si efficace. Cette liqueur possède sans doute quelque vertu; mais la plupart de ses effets viennent principalement de l'eau chaude que l'on boit en abondance, ou du lait que l'on mêle avec l'infusion.

Si l'on examine par l'analise chimique les feüilles du thé, dit M. Andry, on y découvrira un mélange de sels volatils & de soufres & une saveur un peu amére & stiptique; ces sels volatils sont alcalins & par conséquent capables d'absorber les acides. Quant aux particules un peu améres & stiptiques, elles sont poreuses comme leur saveur le dénote, & propres par conséquent à embrasser les mêmes acides; pour ce qui est des soufres ils ne doivent pas moins contribuer à l'adoucissement de

ces sels. Cela supposé il est facile de juger que le thé doit purifier la masse du sang, exciter l'urine, dissiper les maux de tête, être bon contre la goute, & contre la gravelle; aussi remarque-t-on que chez les Chinois qui font un si grand usage de cette boisson, il n'y a ni gouteux ni graveleux.

Mais, diront quelques-uns, ajoute le même Auteur, pour s'assurer si c'est au thé que les Chinois doivent un tel avantage, il faudroit être sûr auparavant s'ils n'en sont point redevables, ou à la température de leur climat, ou à leur manière de vivre sobre & frugale, ou enfin à la qualité des eaux qu'ils boivent; de plus, en cas que le thé ait effectivement cette vertu salutaire & les autres qu'on lui attribuë, il est difficile que celui qu'on nous envoye, ne les perde par le transport à cause des chaleurs excessives qu'il éprouve en chemin, puisqu'il passe deux fois la ligne.

Pour ce qui est de ce dernier point, on ne peut disconvenir que le thé ne doive perdre en effet beaucoup de sa vertu avant d'arriver jusqu'à nous : mais on ne peut nier non-plus qu'il ne lui en reste encore assez, pour nous le devoir faire rechercher, puisqu'il est constant par l'expérience qu'il guérit plusieurs maux de tête, tels que ceux qui viennent d'une pituite aigre & surabondante.

Quant à la propriété de garantir de la goute, il est vrai que l'exemple des Chinois, qui sont exemts de cette maladie, ne sauroit faire une preuve absoluë; mais toujours faut-il demeurer d'accord que cette plante étant capable comme elle est, de résoudre la pituite acide, puisqu'elle guérit les maux de tête provenans de cette cause, elle ne sauroit par conséquent que contribuer beaucoup à corriger la matière ordinaire

de la goute ; on dit la *matiére ordinaire*, car il y a des goutes bilieuſes, comme il y en a de pituiteuſes, & on avoué que le thé ne ſauroit convenir dans celles-là.

En effet il eſt composé de ſels ſulfureux extrêmement volatils, qui ne peuvent par conſéquent que mettre en mouvement la bile âcre & brûlante qui produit cette ſorte de goute.

En général le thé convient particulierement aux perſonnes repletes & pituiteuſes; mais pour celles qui ſont d'un tempérament ſec & bilieux, elles n'en doivent jamais prendre ; le ſel volatil huileux qu'il renferme le doit rendre bon à la digeſtion des alimens trop aqueux, pourvu qu'on ne les mange point trop aſſaiſonnés.

Le thé, dit M. Lemery, eſt ſalutaire pour les maladies du cerveau & pour celles du genre nerveux; il recreé les eſprits, il abat les vapeurs, il ôte le mal de tête, il empêche l'aſſoupiſſement, il hâte la digeſtion, il purifie le ſang, il excite l'urine, il eſt convenable aux phtiſiques & aux ſcorbutiques ; quand il eſt pris en grande quantité, il peut ſubtiliſer un peu trop le ſang ; il contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil.

La boiſſon du thé eſt fort ſalutaire, puiſqu'elle produit beaucoup de bons effets & peu de mauvais; on pourroit même la préférer à celle du caffé, car l'uſage du caffé eſt quelquefois très-pernicieux ; mais l'on voit des perſonnes qui boivent juſqu'à dix ou douze taſſes de thé par jour ſans en reſſentir aucune incommodité ; la plupart des bons effets que l'on attribue au caffé proviennent de ſes principes volatils & exaltés capables de fureter dans tous les recoins des parties ; il fortifie l'eſtomac par le ſecours de ces mêmes principes, & de plus par quelques particules abſorbantes que ſon aſtriction & la

petite amertume nous dénotent qu'il contient; il purifie la masse du sang parce qu'il l'entretient dans une juste fluidité en brisant les matières grossieres qui faisoient obstacle à son mouvement; enfin ses parties huileuses & balsamiques étant chariées en différens endroits du corps, absorbent & embarrassent les sels âcres & picotans qu'ils trouvent à leur passage; c'est pour cette raison que l'usage du thé est convenable aux phtisiques.

Le thé doit être choisi nouveau, en petites feüilles vertes & entieres, d'une odeur agréable & d'un goût de violette; on doit le garder dans un vaisseau de verre ou dans une boëte bien bouchée de peur qu'en s'éventant il ne perde beaucoup de son odeur & de son goût agréable.

Les Japonois cultivent encore chez eux avec soin une espéce de thé appellée chaa ou teha; ses feüilles sont faites comme celles du thé ordinaire; mais elles sont plus petites ayant une couleur verte plus claire, tirant sur le jaune, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agréable; ces feüilles naissent à un arbrisseau de la grandeur d'un groiselier; on les fait sécher comme les autres & on nous les envoye. Quelques-uns les appellent improprement fleurs de thé, parce qu'elles sont estimées encore meilleures pour le goût que le thé ordinaire.

THIN, *Thymus*. Plante assez connuë de tout le monde; on s'en sert dans les sausses à cause de son goût & de son odeur aromatique; il y en a plusieurs espéces dont il n'est pas nécessaire de parler ici; elles ont toutes à peu-près les mêmes propriétés.

Le thin fortifie le cerveau, attenuë & rarefie les humeurs visqueuses; il est propre pour l'asthme; il excite l'apétit; il aide à la digestion; il chasse les vents; l'usage fréquent & im-

modéré du thin rarefie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée.

Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil; il est propre dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques & à ceux qui ont un estomac foible & débile.

THON, *Thunnus*, poisson fort gros, lourd, & ventru, fort commun dans la Méditerranée, surtout vers les côtes de Provence & de Nice. Dès qu'on a tiré le filet de la mer, ce poisson meurt, parce qu'il ne sçauroit vivre hors de l'eau. Alors on le suspend en l'air, on le vuide & on lui ôte la tête, on le coupe par tronçons qu'on met sur de grands grils, & on les frit dans l'huile d'olives, & après qu'on l'a assaisonné avec du sel, du poivre, des clous de girofle & quelques feuilles de laurier, on le met dans de petits barils, ainsi préparé, pour le manger avec de l'huile d'olives nouvelles, & un peu de vinaigre.

Il y en a de deux sortes, dont toute la différence est que les uns sont desossés, & les autres ne le sont pas. On met ceux-ci dans de petits barils de bois blanc, larges au fond, & étroits par l'entrée, & les autres dans de petits barils longs.

Le bon thon d'une ou d'autre sorte, est celui dont la chair est ferme, baignante dans de bonne huile, & blanche comme celle de veau, On en fait beaucoup d'usage, parce qu'il est d'un fort bon goût, & qu'il ne lui faut point d'aprêt.

Le Thon contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Il a la chair ferme, courte & d'un excellent goût. Il fournit un aliment nourrissant, solide & durable, mais il est de dure digestion. La partie la plus délicate & la plus succulente est la partie inférieure du ventre; mais elle est

très-grasse. Elle reste long-tems sur l'estomac, relâche & affoiblit les fibres, & par cette raison n'est pas si saine que les autres.

Il est bon aux personnes jeunes, bilieuses & sanguines, qui ont l'estomac bon & prennent de l'exercice.

La chair du thon, dit M. Andry, est dure, grasse & d'un goût âcre. Elle se digère difficilement, elle produit des sucs grossiers & mélancoliques, & nuit à ceux qui sont sujets aux hémorrhoides. Le thon est meilleur salé que frais, ce qui vient de ce que les sucs grossiers qu'il contient, s'affinent dans le sel. Il a alors un goût plus agréable & qui approche davantage de celui du veau. Le meilleur endroit du thon est la tête & le ventre, la queuë est le moindre.

Le thon se mange par tranches ou filets avec une sausse blanche, ou en salade; on le mange frit par rouëlles ou mariné; on le mange rôti sur le gril, apprêté ensuite à l'orange & au beurre roux; il est moins sain de ces deux dernieres façons que des deux premieres, comme il est aisé d'en juger par tout ce que nous avons remarqué jusqu'ici sur l'apprêt des autres poissons.

Le thon reçoit plusieurs noms, selon les différens lieux où il passe. On l'appelle *Cordille*, quand il sort de l'œuf, *Limaire* quand il est plus grand & qu'il commence à se plaire dans le limon, *Palamide* quand il quitte la bouë, & *Thon* quand il passe un pied de grandeur.

Thon mariné frit.

Coupez-le par tranches de l'épaisseur de trois doigts; mettez-le mariner avec sel, poivre, verjus, oignon piqué & jus de citron. Quand il est mariné, faites-le frire, & servez avec une manière de marinade.

Thon rôti sur le gril.

Poudrez le de sel & de poivre ; frotez-le avec du beurre ; faites-le griller & le servez ensuite avec un jus d'orange ou un beurre roux.

Thon en salade.

Coupez-le par tranches, ou le mettez en filets, & servez avec une rémolade, composée de persil & ciboule hachés, anchois hachés, câpres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délayés ensemble.

Thon en caisse.

Faites une caisse de papier que vous garnissez de tranches de thon avec du beurre frais & des fines herbes ; pannez d'une mie de pain bien fine ; mettez la caisse dans une tourtiere avec du feu par-dessous, un couvercle avec de la braise vive par-dessus ; faites-lui prendre couleur & servez chaudement. Il ne faut pas qu'il reste long-tems dans la tourtiere.

Thon à la broche.

Coupez du thon par gros morceaux ; piquez-les de lardons d'anguille & d'anchois ; mettez-les à la broche. Faites une marinade avec un demi-setier de vinaigre, un oignon coupé par tranches, tranches de citron, ciboules entieres, poivre, sel, une feuille de laurier, une livre de beurre ; mettez cette poivrade dessous pour l'arroser en cuisant. Quand le thon est cuit, dégraissez le reste de la marinade ; liez-la d'un coulis roux. (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire.) Mettez-y quelques câpres ; dressez-la dans un plat, le thon dessus & servez chaudement.

Pâté en pot de thon.

Hachez-en la chair & la mettez dans un pot avec beurre roux & vin blanc, un morceau

de citron verd, sel, poivre champignons ou marrons; laissez cuire le tout & servez avec pain frit pour Garniture.

Pâté de thon frais, chaud.

Dressez un pâté de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Garnissez-en le fond de beurre frais, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez dessus des tranches de thon piquées d'anchois, avec même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de beurre frais, & ensuite d'une abaisse; faites cuire au four. Quand le pâté est cuit, dégraissez-le, jettez-y un coulis d'écrevisses un peu piquant. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce coulis.) Servez chaudement pour Entrée.

Pâté de thon frais en gras, chaud ou froid.

Piquez une tête de thon de gros lard bien assaisonné & de lardons de jambon; dressez un pâté d'une pâte commune, un lit de lard pilé au fond avec sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-y ensuite votre thon avec même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de lard pilé, de beurre frais & de bardes de lard, & ensuite d'une abaisse; dorez d'un œuf battu, & faites cuire au four; à demi cuit, mettez-y avec un entonnoir la valeur d'une chopine de coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.) & achevez de faire cuire.

Si vous voulez le servir froid pour Entremets, laissez-le refroidir, & servez découvert sur une serviette; si vous voulez le servir chaud, quand vous l'avez tiré du four, dégraissez-le bien, jettez dedans un ragoût de foies gras, de champignons, de ris de veau, de trufes, de mousserons, ou un ragoût de queues d'écrevisses. (Voyez

ſous les articles particuliers la manière de faire ce ragoût.)

Autre pâté maigre, chaud ou froid.

Prenez une tête de thon, vuidez-la bien & la ciſelez; piquez-la de lardons d'anguille & d'anchois; dreſſez un pâté d'une pâte commune. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Mettez au fond un lit de beurre, avec poivre, ſel, fines herbes, fines épices; mettez deſſus votre morceau de thon aſſaiſonné deſſus comme deſſous; couvrez de beurre frais, & d'une abaiſſe de même pâte; dorez d'un œuf battu, & mettez au four pendant quatre ou cinq heures. Quand il eſt à demi cuit, vuidez-y avec un entonnoir, un peu de coulis clair d'anguilles & d'anchois, & achevez de faire cuire. Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir, & ſervez découvert pour un plat d'Entremets.

Si vous voulez le ſervir chaud pour une groſſe Entrée, auſſitôt qu'il eſt tiré du four, dégraiſſez-le bien; jettez dedans un ragoût d'écreviſſes, le coulis un peu amble, ou bien un ragoût de laitances, avec toutes ſortes de garnitures. (Voyez aux articles *Ecreviſſes* & *Laitance*, la manière de faire ces ragoûts, & ſervez chaudement.)

On a dit au commencement de cet article quels apprêts rendoient le thon plus ſain. Pour ce qui regarde les pâtés, voyez au mot *Pâtiſſerie*.

TIMBALE, nom donné à une eſpéce de ragoût envelopé d'une pâte & cuit au four. On fait des timbales de pluſieurs façons.

Timbale de pied de mouton.

Faites une pâte à l'Eſpagnole, foncez-en les moules à grenadins; faites un ragoût de pieds de mouton bien cuits avec toutes ſortes de ragoûts à l'ordinaire; quand le ragoût eſt froid,

mettez-en un peu dans l'abaiſſe de votre timbale, & faites cuire au four, de belle couleur. Quand les timbales ſont cuites, renverſez-les dans un plat; faites un petit trou par-deſſus, mettez-y une petite eſſence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*.) il faut que la croûte des timbales ſoit bien ſéche.

On peut auſſi faire des timbales de toute autre choſe, comme d'aloüettes, d'ortolans, de cailles, de tourterelles, & même en maigre de toutes ſortes de filets de poiſſon, de ſoles, de brochets, d'anguilles, de laitances de carpes, avec des huîtres & des tortuës. On en fait ordinairement trois pour une Entrée, ou cinq pour un plus grand plat.

Timbale de ragoût de viande mêlée.

Faites un ragoût de ris de veau & de champignons; paſſez avec un morceau de beurre & un bouquet; moüillez de jus & de boüillon; dégraiſſez, & liez de coulis de veau & de jambon; le ragoût cuit, mettez-y des filets de viande cuite à la broche, & le laiſſez refroidir; faites une pâte à l'huile, avec de la farine, un peu d'huile, du ſain-doux, quatre jaunes d'œufs, du ſel & de l'eau; que la pâte ſoit un peu ferme; formez-en une abaiſſe, foncez-en une poupetonniere beurrée; mettez dedans le ragoût froid, couvrez d'une autre abaiſſe & faites cuire au four à petit feu. Quand la timbale eſt cuite, ôtez-la de la poupetonniere, faites un trou au-deſſus, mettez-y une eſſence claire de veau & de jambon, rebouchez le trou avec le morceau de pâte que vous avez ôté, ſervez chaudement.

Timbales de mauviettes.

Vuidez des mauviettes cuites à la broche; mettez-les dans un ragoût de champignons fort lié; faites-les chauffer ſans boüillir & les laiſ-

ſez refroidir ; faites une pâte à l'huile comme dans l'article précédent ; mettez dedans le ragoût de mauviettes, & faites cuire de même ; avant de ſervir, faites un petit trou deſſus pour y mettre une eſſence claire avec le jus d'un citron ; rebouchez le trou du même morceau de pâte & ſervez chaudement.

Timbales d'anchois.

Prenez des timbales que vous beurrez bien ; fendez des anchois lavés en deux, ôtez-en l'arrête ; garniſſez-en vos timbales, huit morceaux ſuffiſent ; empliſſez enſuite vos timbales d'une farce d'œufs qui ſe ſoutienne ; faites cuire au four modérément chaud. Quand elles ſont cuites, renverſez-les dans un plat, une petite ſauſſe deſſous, & ſervez. Vous pouvez mettre un ragoût dedans, ſi vous voulez.

Timbale à la moëlle.

Delayez huit jaunes d'œufs avec un cuillerée de farine, mettez-y enſuite un demi-ſetier de crême & un peu plus de lait ; faites-lier cette crême ſur le feu, & cuire un quart-d'heure ; pendant qu'elle cuit, mettez-y un morceau de ſucre, & quand elle eſt cuite des piſtaches pilées, & un morceau de citron confit auſſi pilé ; délayez-les avec de la crême ; remettez-y encore ſix jaunes d'œufs ; fouettez-en les blancs que vous mettez auſſi dedans, avec de la fleur d'orange grillée ; hachez, de la moëlle de bœuf fondue ; mêlez bien le tout enſemble ; beurrez les timbales avec du beurre affiné ; rempliſſez à moitié de cette crême, & faites cuire au four. Quand elles ſont cuites, retirez-les des timbales, jettez par-deſſus de la nompareille & ſervez chaudement.

TOPINAMBOURS. Ce ſont les nœuds d'une racine diviſée en pluſieurs branches, qui ſe cultive dans les Jardins & qui pouſſe une plante

haute de quatre pieds garnie de grandes feüilles larges & pointues ; les nœuds sont gros & charnus, comme des poires, bossus & de figure inégale, lissés & rougeâtres en déhors, blancs en dedans & d'un goût douceâtre. Cette racine tire son nom du pays des Topinambours dans les Indes, d'où elle vient, & où l'on prétend qu'elle est excellente ; ce qui n'est pas difficile à croire, la qualité des climats apportant une grande différence dans celle des alimens.

Les topinambours, dit M. Lemery, nourrissent beaucoup ; ils adoucissent les âcretés de la poitrine. Ils produisent des humeurs grossiéres, & ils excitent des vents. Ils conviennent aux jeunes gens bilieux & à ceux en général dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Monsieur Andry n'est pas tout à fait du même sentiment. C'est, di-t-il, la plus rassasiante & en même tems la moins nourrissante de toutes les racines qui s'emploient parmi les alimens. Elle contient un suc visqueux qui doit le faire éviter à toutes les personnes d'un estomac délicat ; mais ce même suc la rend très-propre à ceux qui ont une faim dévorante & habituelle. Elle n'est guére composée que de terre & d'eau, & ces principes aussi cruds qu'on les y trouve ne sçauroient fournir un aliment bien sain. Ce qu'il y a de sur, c'est que l'estomac a bien de la peine à la digérer ; comme il paroît par les vents qu'elle cause.

Les topinambours s'apprêtent de plusieurs manières ; mais comme ils abondent en viscosités, ils sont plus sains cuits sous la braise, accomodés ensuite avec du beurre bien frais & un peu d'oignon & de sel.

On peut aussi les faire cuire dans l'eau, les peler ensuite & les mettre dans une sausse blanche avec de la moutarde.

TORTUE, *testudo;* cet animal est couvert d'une écaille creuse d'une espéce particuliere, remarquable par sa largeur, sa solidité & sa beauté, faite à peu-près comme un bouclier, & marquée de différentes couleurs; sa tête & sa queue ressemblent à celle du serpent, & ses pieds à ceux du lésard.

Il y a quatre sortes de tortues; 1°. les tortues de terre, 2°. celles de mer, 3°. celles d'eau douce, 4°. celles de bourbe qui vivent dans le limon & dans les lieux fangeux; elles sont presque toutes amphibies; quelques-uns en exceptent les tortuës de terre.

La chair de tortuë principalement de celle de mer est fort bonne, & semblable à celle du veau; elle est très-nourrissante, & fait un aliment solide & durable, parce qu'elle contient un sucre huileux, balsamique & salin; ce sucre la rend aussi restaurante & pectorale.

D'un autre côté elle est dure & visqueuse & de difficile digestion; elle engendre des humeurs visqueuses & grossieres, & rend lourd & paresseux; c'est pourquoi il faut avoir soin de la faire bien boüillir, & d'y joindre des assaisonnemens propres à aider la digestion.

La chair des tortues, dit M. Andry, est fort nourrissante; mais elle demande un bon estomac. Plusieurs se sont imaginés qu'il n'y avoit rien de meilleur aux phthisiques que de manger des tortuës; mais ce sont les boüillons de tortuës, & non les tortues mêmes qui conviennent aux phthisiques. La chair de ces animaux, selon la remarque du Pere Goutier, est d'une substance trop terrestre pour pouvoir se digérer comme il faut dans l'estomac d'un phthisique, à moins qu'on n'ait soin de mêler cet aliment avec quelqu'autre plus délicat qui en corrige la grossiereté.

Quelques-uns

Quelques-uns s'imaginent encore qu'il n'y a pas de moyen plus sûr pour se faire un tempérament fort & robuste que de vivre de tortuës, & la raison, c'est qu'elles ont la vie fort dure, jusques-là même qu'après les avoir détachées de leur écaille, par la violence du feu, on les remet toutes vives dans la mer, elles font une nouvelle écaille. On ne peut nier que la tortuë n'ait la vie fort dure; mais ce n'est pas une raison pour conclure de-là qu'elle soit propre à fortifier le tempérament.

Il y a des personnes à qui la tortuë peut faire beaucoup de bien, c'est à ceux qui ont l'estomac bon, mais le sang trop boüillant & la bile trop exaltée; car la chair de cet animal tient de la qualité de son sang qui est fort froid. C'est un fait certain par l'expérience, & qui ne doit pas paroître extraordinaire, si on fait réflexion que la plûpart des animaux qui n'ont presque point de cerveau, comme sont presque tous les poissons, ont le sang très-froid. Or les plus grosses tortuës, comme celles des antilles, par exemple, dont la tête égale celle d'un veau, n'ont pas le cerveau plus gros qu'une féve.

Il n'y a que le corps dans la tortuë qui soit bon à manger; la tête, les pieds & la queuë n'en valent rien. Ce mets s'apprête de plusieurs façons différentes; mais il est plus sain boüilli dans une marmitte avec du sel & quelques autres assaisonnemens, puis coupé par morceaux & servi avec une sauce convenable.

Les tortuës marinées, puis frites dans du beurre & servies avec du persil, du jus d'orange & du poivre, font fort agréables au goût, mais peu saines à cause de la friture qui ne convient gueres à une chair aussi abondante en parties terrestres.

On mange aussi des tortuës dans le potage, & elles sont fort saines de cette manière, pourvû qu'elles n'aient été que légérement passées à la poële, & qu'elles soient suffisamment mitonnées dans le boüillon. Au reste les tortuës ont beaucoup de graisse; cette graisse se conserve longtems, elle a bon goût, & peut suppléer au beurre.

Les œufs de tortues sont bons à manger, & Pisanelli en conseille l'usage aux Fébricitans; ils procurent le sommeil & ils rafraîchissent. Ceux qui sont tachés & dont la coquille est la plus dure, passent pour les meilleurs; ils sont plus sains un peu gardés que tout récens.

Tortuës en fricassée.

Mettez de l'eau à moitié dans une marmite, sur un fourneau bien allumé; assaisonnez de sel, d'un oignon piqué de clous, d'un gros bouquet de ciboule, de persil, une couple de tranches de citron, une feüille de laurier, un peu de basilic, la grosseur du poing de beurre; lorsque cela bout, coupez la tête, la queuë & les pates des tortuës, mettez-les dans la marmite; laissez-les cuire un moment; tirez-les, détachez l'écaille, coupez les tortuës comme une fricassée de poulets; prenez garde à l'amer; étant coupées, passez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre frais, champignons, trufes & mousserons; assaisonnez de sel & de poivre; étant passée, mettez-y une petite pincée de farine & leur faites faire un tour sur le fourneau; moüillez-les d'un peu de boüillon de poisson; laissez-les mitonner à petit feu; étant cuites, faites une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs, avec de la crême ou bien du verjus, & liez le ragoût des tortuës de cette liaison, comme une fricassée de poulets; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; dres-

fez proprement dans un plat, & fervez chaudement.

Ragoût de tortuës au roux.

Ayant fait cuire les tortuës, & coupées comme il est marqué ci dessus, mettez-les sur un plat avec des champignons, trufes, & mousserons, un bouquet, & un oignon piqué de clous; mettez un morceau de beürre frais dans une casserole sur un fourneau allumé; le beurre étant fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez toujours; étant roux, mettez-y le ragoût des tortuës, & les passez; moüillez-les d'un boüillon de poisson, qui ait de la couleur; assaisonnez de sel & de poivre, & le laissez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien; achevez de lier un coulis au roux; s'il est d'un bon goût, dressez dans un plat, & servez chaudement.

Potage de tortuës en maigre.

Coupez la tête & la queuë des tortuës, mettez-les dans l'eau; ayez une marmite devant le feu ou sur le fourneau; mettez-y de l'eau, un morceau de beurre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron verd, & du sel: lorsque cela bout mettez-y les tortuës; laissez-les cuire, jusqu'à ce qu'elles puissent quitter les coquilles; étant cuites, tirez-les, ôtez-les de leurs coquilles, ôtez-en proprement la peau, & prenez garde à l'amer; coupez-les en quatre; tâchez de les couper proprement comme des cuisses de poulets en fricassée; passez-les dans une casserole, avec un peu de beurre frais, des petits champignons, des trufes coupées par tranches, un bouquet de fines herbes; assaisonnez de sel, & d'un peu de fines herbes; étant passées, moüillez-les d'un peu de boüillon de poisson; laissez les-y mitonner à petit feu; mettez-y une demi-douzaine de petits culs d'artichaux; mitonnez des croûtes d'un

boüillon de poisson dans le plat, que vous voulez servir; prenez le dessus d'une coquille de tortuë; faites une petite pâte claire de beignets; trempez la coquille dans la pâte, & la faites frire; étant frite d'une belle couleur, le potage étant mitonné, dressez la coquille dans le milieu; voyez si le ragoût des tortuës est de bon goût, & liez-le d'un coulis d'écrevisses à demi roux; garnissez le potage d'un cordon de tortuës en ragoût; si le coulis est d'un bon goût, jettez-le avec le reste du ragoût sur le potage, & le servez chaudement. (Voyez la manière de faire ce coulis au mot *Coulis.*)

Potage de tortuës en gras.

Faites cuire les tortuës de la même manière que ci-dessus; étant cuites, ouvrez-les & en ôtez la chair des coquilles; coupez-la le plus proprement que vous pourrez; donnez-lui la figure d'une cuisse de poulet en fricassée; étant toutes coupées, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, des petits champignons, quelques trufes coupées par tranches; assaisonnez de sel; étant passées sur le fourneau, moüillez-les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuites, liez-les d'un coulis de perdrix au roux; mitonnez des croûtes de bon boüillon; faites cuire une coquille de même qu'il est marqué ci-dessus; sa différence est qu'il faut faire frire celle-ci dans du sain-doux; étant frite d'une belle couleur, tirez-la & la laissez égoutter, & la dressez proprement sur le potage. Si le ragoût de tortuës & le coulis sont de bon goût, garnissez le potage d'une bordure de tortuës en ragoût; jettez par-dessus le reste du ragoût & le coulis, & le ser-

vez chaudement. (Voyez la manière de faire ce coulis au mot *Coulis.*)

Tourtes de tortuës.

Coupez la tête, la queuë & les pates des tortuës, mettez de l'eau dans une marmite à moitié; assaisonnez d'un bouquet, d'un oignon, d'un morceau de beurre, d'une feüille de laurier & quelques clous; lorsque cela bout, mettez-y les tortues & les faites boüillir; tirez-les & en ôtez la coquille; coupez-les comme une fricassée de poulets; prenez garde à l'amer; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, des champignons, des trufes, & un bouquet; assaisonnez de sel & de poivre; étant passé, mettez-y une pincée de farine; moüillez-les d'un boüillon de poisson; laissez-les mitonner à petit feu; étant cuites, liez-les avec un peu de coulis blanc, & une liaison de trois jaunes d'œufs & de crême. Si le ragoût de tortuës est d'un bon goût, laissez-le refroidir; faites une abaisse d'un feuilletage; foncez une tourtiere, mettez-y le ragoût de tortues; couvrez-la d'une abaisse de la même pâte; faites-y une bordure autour, frotez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle: il ne faut pas qu'elle cuise trop; étant cuite, tirez-la & la dressez dans un plat; découvrez-la; jettez-y du coulis blanc clair dessus; si le ragoût est d'un goût, recouvrez & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article les effets que la tortuë peut produire étant differemment apprêtée.

Tourisas autrement rôties au lard.

Prenez du petit lard & le coupez en petits dés; faites-les cuire à demi dans l'eau, faites-les égoutter; mettez dans une casserole un peu de lard fondu ou du beurre avec une poi-

gnée de petits dés de jambon, coupés le plus fin qu'on peut; mettez-les suer tout doucement sur un fourneau; ajoûtez-y quelques champignons coupés en petits dés, & trufes, persil, ciboules hachées; poudrez le tout d'une pincée de farine, & le moüillez de jus; mettez-y le lard coupé en petits dés; laissez-le cuire tout doucement : il faut que la sausse soit fort épaisse & d'un bon goût; en l'ôtant de dessus le feu, mettez-y un jus de citron, & le laissez refroidir; faites des rôties de pain de deux pouces de largeur, & de quatre de longueur, & ne les faites point trop épaisses; couvrez-les de lard; trempez-les dans des œufs battus, & les pannez de mie de pain; faites-les frire d'une belle couleur dans du sain-doux; étant frites mettez-les dans leur plat, & servez chaudement.

TOURTE, pâtisserie, qui sert pour Entrée, Entremets, & au dessert. Il y en a de plusieurs sortes. En voici quelques-unes, dont on n'a pas parlé dans le corps de cet Ouvrage.

Tourte au mortier.

Prenez une demi-livre de moëlle de bœuf bien épluchée, qu'il n'y ait point de petits os; pilez-la dans un mortier; ajoûtez-y six ou huit massepains, deux ou trois biscuits d'amandes améres, du citron verd rapé, un peu de confit bien haché; pilez le tout ensemble; mettez y un peu de sel; ajoutez un quarteron de sucre en poudre; lorsque vous la voulez finir, ayez huit blancs d'œufs frais, foüettés en neige, puis une abaisse de feüilletage, un peu brisée, que vous foncez en une tourtiere; faites un petit cordon autour; mêlez les blancs d'œufs foüettés avec la composition; puis mettez dans l'abaisse, & la faites cuire dans un four tiede, ou sous un couvercle. Il faut

qu'elle cuise doucement ; poudrez-la de sucre fin pour la glacer. Elle doit être souflée ; prenez garde qu'elle ne brûle par-dessous & servez pour Entremets.

Tourte au lard.

La tourte au lard se fait de la même maniére que la tourte d'amandes. La différence qu'il y a, est qu'au lieu de moëlle de bœuf, il faut y mettre du lard rapé.

Tourte de tétine de veau.

Elle se fait aussi de la même maniére. Au lieu de moëlle de bœuf, il faut y mettre une tétine de veau blanchie à la place.

Tourte de godiveau.

Prenez un morceau de veau avec quelques blancs de chapon, ou de perdrix ; mettez-les sur une table ; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & de fines herbes, autant de graisse de bœuf, que de viande, un peu de persil haché ; hachez bien le tout ensemble ; faites une abaisse d'une pâte brisée ; foncez la tourtiere ; faites-y un lit de godiveau ; arrangez-y des ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons ; faites-y quelques andouillettes de godiveau, & les mettez dessus ; couvrez-la de bardes de lard, & d'un couvercle de la même pâte ; frotez-la d'œuf, & la mettez cuire au four ; étant cuite, tirez-la & la decouvrez ; ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez, & y mettez un coulis clair de veau, & de jambon ; si elle est d'un bon goût, remettez le couvercle dessus, & la servez chaudement. Dans la saison on y met des culs d'artichaux, & des pointes d'asperges, après les avoir fait blanchir.

Tourte de fraise de veau.

Vous avez une fraise de veau que vous faites blanchir ; n'en prenez que les boyaux ; passez-

les avec lard & huile, & toutes sortes de fines herbes hachées; assaisonnez de bon goût. Foncez une tourtiere d'une pâte brisée à l'ordinaire; mettez une farce dessus, l'abaisse & la fraise passée dessus; couvrez la tourte d'une pâte à l'Espagnole bien finie, & mettez au four. Etant cuite, dégraissez une sausse claire à l'huile & servez.

Le pâté de veau se fait de même. Les tourtes de pieds de veau, & les pâtés se font de même, à la réserve qu'on laisse les pieds entiers, qu'on en ôte les os gros & petits, quand ils sont cuits, avant que de les employer pour les mettre en pâtés.

Le pâté de tête de veau se fait de même, mais on la laisse cuire dans un blanc de bon goût; on la laisse refroidir & on la met toute entiére en pâté, en ôtant tous les petits & gros os.

Tourte de fraise de veau à l'Italienne.

Préparez à l'ordinaire des boyaux d'une fraise de veau; faites-les blanchir & les faites cuire dans un blanc; ayez une pâte de macarons que vous faites blanchir à l'eau; égouttez-la & épluchez la fraise; mêlez le tout ensemble, la fraise & la pâte, avec l'huile & beurre fondu, fromage de Parmesan rapé, & moëlle de bœuf. Ayez une abaisse pour une tourte ordinaire d'Entrée; mettez un morceau de beurre étendu au fond; assaisonnez légérement, & nourrissez de jambon & de lard. Finissez-la & la mettez au four cuire pendant deux heures. Etant cuite, dégraissez; mettez une essence avec du fromage rapé, & servez. On la peut faire sans fromage.

Tourte de muscat.

Ayez du muscat égrainé, avec du sucre bien clarifié;

clarifié ; jettez le muſcat dedans ; retirez-le de deſſus le feu ; étant froid , ayez une tourtière foncée d'un beau feüilletage , & le bord un peu élevé ; mettez le muſcat dedans ; il ne la faut point barder ; mettez au four ; étant cuite , glacez-la , & ſervez. Tout autre raiſin ſe fait de même.

Voyez ſous les articles partieuliers , la manière de faire les autres tourtes.

TOURTERELLE , *Turtur*. La *Tourterelle* eſt une eſpéce de pigeon plus délicat que le pigeon. Le mâle eſt ordinairement de couleur cendrée, ayant comme un collier noir autour du cou ; il s'en trouve auſſi de blancs , principalement dans les pays froids. La *Tourterelle* eſt ou ſauvage ou domeſtique ; elle aime à habiter les lieux ſabloneux , écartés, & montagneux ; elle ſe tient ſur le haut des arbres , où elle fait ſon nid ; elle en deſcend pour aller chercher de quoi vivre dans les campagnes , & dans les Jardins ; la chair de la *Tourterelle* eſt moins ſéche que celle du pigeon ramier ; elle eſt d'un meilleur goût , & produit un bon ſuc. Quand cet oiſeau eſt gras , tendre & jeune , il eſt d'un manger délicieux ; voici les différentes façons , dont on l'aprête en caiſe.

Tourterelles aux Tortuës.

Elles s'apprêtent , comme les pigeons aux tortuës. (Voyez *Pigeons aux Tortuës.*)

Tourterelles aux anchois à la broche.

Elles s'apprêtent , comme les poulets aux anchois à la broche. Voyez-y.

Tourterelles aux capres à la broche.

C'eſt la même choſe , que les poulets aux capres à la broche. Voyez-y.

Tourterelles à la Huxelle , ou à la Nouailles.

Flambez , épluchez , vuidez des tourterelles ; prenez une caſſerole ; garniſſez le fond de tran-

ches de veau, & de jambon bien minces, un oignon coupé en tranches; prenez autant d'écrevisses que de tourterelles; coupez-leur les petites pates; rangez les tourterelles dans une casserole & entre chaque tourterelle une écrevisse; ensuite hachez du persil, ciboule, lard rapé; quelquefois des poulardes, ou des poulets, champigignons, trufes, sel, poivre, fines herbes & fines épices; mêlez le tout, & le mettez dans le corps des tourterelles; assaisonnez-les de sel, poivre, basilic, feuilles de laurier; achevez de couvrir les tourterelles d'un petit morceau de jambon, bardes de veau; ensuite couvrez-les bien, & les mettez cuire feu dessus & dessous; étant cuites tirez-les & les écrevisses; mettez dans la casserole une demi-cuillerée d'essence, & du jus de coulis; faites-le boüillir un moment; dégraissez-le bien; passez-le dans un tamis de soie; mettez-y un jus de citron; dressez les tourterelles dans un plat, entre chaque tourterelle une écrevisse, & le petit coulis par-dessus, & servez chaudement.

Tourterelles à la sausse de brochet à la broche.

C'est la même chose que les poulets à la sausse de brochet à la broche. Voyez-y.

Tourterelles au gratin.

Flambez, épluchez & vuidez des tourterelles; remplissez-les dans le corps de foies gras, trufes, champignons, le tout coupé en petits dés, & manié avec sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché; faites-les cuire à petit feu dans une casserole avec des tranches de veau, zests de jambon, & bardes de lard; assaisonnez de bon goût; quand elles sont cuites, foncez le plat d'un bon coulis, foie gras blanchi haché; mettez les tourterelles dessus; faites-les gratiner à petit feu; mettez ensuite

un peu de réduction dans la casserole des tourterelles ; faites faire quelques bouillons pour dégraisser la sausse, passez-la au tamis ; mettez-y un jus de citron, gouttez si elle est de bon goût, & servez dessus les tourterelles.

Tourtereaux aux écrevisses.

Flambez-les, vuidez-les ; mettez les foies dans le corps avec du lard rapé ; laissez-leur les pates ; ficelez-les ; & les faites revenir ; mettez-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier ; mettez six grosses écrevisses en vie dans une casserole ; faites-les mariner avec du lard fondu, sel & poivre ; prenez un batelet de fer, mettez les écrevisses dessus ; ficelez-les pour qu'elles tiennent, & les faites cuire à la broche ; prenez le lard où elles ont mariné mettez-y du beurre frais, un demi verre de vin blanc, quelques ciboules, deux feuilles de laurier ; faites bouillir cette sausse, & arrosez avec les écrevisses pendant qu'elles cuisent. Quand elles sont cuites faites-les un peu dégraisser, dans du jus sur le feu ; dressez les tourtereaux, une écrevisse entre, & une bonne sausse à l'Espagnole par-dessus.

Tourtereaux au laurier.

Faites cuire des tourtereaux à la broche ; comme ci-dessus ; faites blanchir un instant des feuilles de l'aurier ; mettez-les après dans une bonne essence, faites-leur faire un bouillon ; mettez un jus de citron dans l'essence, qu'elle soit de bon goût ; dressez les tourtereaux, l'essence par-dessus, une feuille de laurier sur chaque tourtereau.

Poupeton de Tourterelle.

Ces poupetons se font comme les poupetons de pigeons, de cailles, de perdreaux, &c. Voyez-y, ou voyez *Poupeton en gras.*

Potage de Tourterelle en profiterolle.

Ce potage se fait comme les potages de cailles & de perdreaux, ou pigeons en profiterolle. Voyez-y.

Ces différens apprêts des tourterelles ne les rendent pas plus mal-saines, l'excès seul des assaisonnemens peut en rendre l'usage moins salutaire. Voyez au mot *assaisonnement*.

TOURTIERE, *Vas veneum coquendis tortis aptum*, ou bien *artopta*. Ustensile de cuisine; c'est un vaisseau de cuivre, rond & plat, un peu cave, ayant un coûvercle de même métal. Il y a des tourtieres à pieds, d'autres qui n'en ont pas; celles ci sont propres pour mettre au four & n'ont point ordinairement de couvercle, au lieu que l'usage des autres est pour mettre au foyer, avec leur couvercle, feu dessus & dessous.

TRIPES, *Exta*. Partie des entrailles des animaux. Les *Tripes* de cochon servent d'enveloppes pour faire du boudin après les avoir bien lavés. Les *Tripes* de bœuf & de vaches se mangent fricassées; étant d'une substance membraneuse, elles sont comme les autres membranes, dures, visqueuses, glutineuses, difficiles à digérer, & capables de produire des obstructions. Voici cependant la manière de les accommoder.

Tripes fricassées.

Choisissez des tripes blanches & bien propres, coupez-les par morceaux; mettez du beurre ou du lard dans une poële, laissez-l'y bien chauffer; mettez-y une bonne pincée de farine, après y avoir fait frire de l'oignon; après cela mettez-y les tripes, faites-les cuire dans le beurre, ou dans le lard; étant frites, mettez-y un peu de boüillon gras, ou de l'eau; laissez prendre quelques boüillons à cette fricassée, jusqu'à ce

que la ſauſſe s'épaiſſiſſe, & ſoit raiſonnablement tarrie; cela fait mettez-y environ un bon verre de vin blanc; laiſſez boüillir le tout; tirez-le enſuite, & le ſervez chaudement. Quelques-uns mettent de la moutarde dans la ſauſſe, d'autres ne s'en ſoucient pas.

TRUFE, *tuber*, cette ſorte de plante n'eſt qu'un tubercule charnu, couvert d'une eſpéce de croûte dure, chagrinée & gercée à ſa ſuperficie, avec quelque ſorte de régularité, telle à peu-près qu'on l'apperçoit dans la noix de Cyprès: elle ne ſort point de terre; elle y eſt cachée environ à un demi-pied de profondeur. Il y en a de différente groſſeur. Elles ſont communes en Italie, en Dauphiné, en Provence, dans le Languedoc, Langoumois & le Perigord. On en trouve auſſi aux environs de Paris. Elles viennent ordinairement dans des terres incultes, de couleur rougeâtre & ſabloneuſe, quoiqu'un peu graſſes. On les trouve au pied & à l'ombre des arbres, ſurtout au pied du chêne, comme la morille au pied de l'orme.

Elles ne paroiſſent dans leur naiſſance que comme de petits poids ronds, rouges en dehors & blancs en dedans. Ces poids groſſiſſent peu à peu. C'eſt depuis ce tems qu'on commence à tirer de la terre celles qu'on nomme trufes blanches. On les ramaſſe depuis le mois d'Avril juſqu'au mois d'Août. Elles ſont inſipides d'elles-mêmes, ſans odeur; on les fait ſécher pour les mettre dans les ragoûts.

A meſure que la trufe ſe gonfle, l'écorce ſe durcit, ſe gerce en différens endroits pour donner plus de nourriture à la maſſe qui eſt plus groſſe: alors la trufe change de couleur, & de blanche qu'elle étoit, on la voit inſenſiblement ſe marbrer de gris, & on n'apperçoit plus le blanc que comme un tiſſu de lunaux qui ſe ré-

pandent dans le cœur de la trufe, & qui viennent aboutir aux gerceures de l'écorce.

Les trufes venuës à ce point de maturité ont une très-bonne odeur & un très-bon goût ; on commence à les fouiller au mois d'Octobre jusqu'en Fevrier, & même en Mars.

Les trufes sont sujettes ainsi que les autres racines à être piquées des vers ; l'endroit de la la piqueure est plus noir que le reste & plus amer.

On croit communément que les trufes échauffent ; cependant Gallien les regarde comme un aliment indifférent, qui fait la base de tous les assaisonnemens, & véritablement c'est à ce dessein qu'on les employe dans les ragoûts. Avicenne dit qu'elles engendrent des humeurs crasses plus que toute autre nourriture ; qu'elles sont de difficile digestion, pesantes sur l'estomac, & que lorsqu'on en fait un trop grand usage, elles tendent à former l'apoplexie & la paralisie. On peut accorder ces deux Auteurs, en considérant dans la trufe deux qualités qui peuvent produire deux différens effets.

Premierement elles peuvent échauffer par elles mêmes, en développant leur sel volatil dans l'estomac, ou par les assaisonnemens qu'on leur donne, de sel, de poivre, & d'autres épices, dont elles s'abreuvent comme des éponges.

En second lieu elles peuvent être indigestes, lorsque prises immodérément elles se trouvent dans un mauvais estomac ; elles y laissent une méchante impression, elles y croupissent, & y forment des glaires qui le dérangent.

Une preuve que la trufe est indigeste, c'est qu'elle a cela de commun avec les autres fruits, qu'elle se racornit dans l'esprit de vin, & de plus qu'elle ne se dissout dans l'eau qu'avec

peine. On en a gardé pendant six mois dans l'eau sans qu'elles fussent entierement pouries, l'écorce restant encore qui ne s'est pourie que la dernière. *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences.* 1711.

On doit choisir les trufes d'une grosseur médiocre, assez dures, récentes, bien nourries, d'une odeur & d'un goût agréables, & qui n'aient souffert aucune pourriture. Les meilleures nous viennent du Perigord, du Limousin, de la Gascogne, du Langoumois, & de plusieurs autres pays chauds.

On dit que les trufes viennent abondamment après les pluies d'automne & les grands tonnerres, parce qu'il s'excite pour-lors une fermentation dans les semences des trufes qui les amollit, qui ouvre leurs pores, & qui les rend plus disposées à recevoir les sucs de la terre.

Elles conviennent en hyver, dit M. Lemery, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digére avec peine, pourvû néanmoins qu'ils en usent modérément; mais elles sont pernicieuses aux jeunes gens d'un tempérament chaud, aux mélancoliques & aux atrabilaires.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de terre; elles restaurent, fortifient l'estomac & excitent les ardeurs de Venus par quelques principes volatils & exaltés qu'elles contiennent; mais quand on en use immodérément, ces mêmes principes atténuent & divisent fortement les humeurs & y produisent des fermentations dangereuses. Le sel & le poivre dont on les assaisonne, les rendent encore plus capables de produire cet effet.

Trufes à la braise.

Faites tremper des trufes & les nettoyez; ôtez-en la terre avec une brosse; étant pro-

pres, essuyez-les bien; prenez une feüille de papier, mettez des bardes de lard dessus, assaisonnez de sel, poivre, un oignon coupé par tranches; arrangez les trufes dessus, & les assaisonnez de la même manière dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de jambon, & de bardes de lard; pliez dans deux ou trois feüilles de papier; mettez-les cuire dans la cendre chaude, avec un feu modéré dessus; étant cuites, tirez-les & les dévelopez; essuyez, & les dressez sur une serviette pliée, & les servez chaudement.

On sert aussi des trufes cuites naturellement dans la cendre.

Trufes au court-boüillon.

Les trufes étant bien nettoyées, mettez-les dans une petite marmite; assaisonnez-les de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, d'une feüille de laurier, quelques ciboules, & du vin, & les mettez cuire. Etant cuites, tirez-les, & les essuyez bien; dressez-les sur une serviette pliée, & les servez chaudement.

Trufes au jambon.

Pelez une ou deux douzaines de trufes; lavez-les & les mettez dans une petite casserole, avec du jus de veau, & les mettez cuire; coupez du jambon par petites tranches; mettez-les au fond d'une casserole, & faites-les suer sur un fourneau; étant attachées, mettez-y un peu de lard fondu, & y mettez une pincée de farine; faites roussir & moüillez d'un peu de jus; étant cuit, liez d'un coulis de veau & de jambon; dressez les trufes dans un plat. Si le saingaratz est d'un bon goût, jettez-le dessus, & servez chaudement.

Ragoût de trufes en gras.

Pelez des trufes; coupez-les par tranches; lavez-les & les égouttez; mettez-les dans une

casserole, avec un demi-pain de beurre, ou autre chose; singez & moüillez d'un peu de bouillon, ensuite de blond de veau; faites bouillir un moment; dégraissez & servez pour Entremets.

Ragoût de trufes en maigre.

Pelez-les & les coupez par tranches; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon de poisson; assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet; mettez-les mitonner à petit feu; étant cuites, liez-les avec un coulis d'écrevisses; si le ragoût est d'un bon goût, dressez-le proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets.

Pain aux trufes.

Le pain étant farci & frit, faites un ragoût; pelez & coupez les trufes par tranches; mettez-les dans une casserole; mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuites, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, assaisonné de sel & de poivre; mettez mitonner un moment le pain; retirez-le, & le dressez sur un plat; jettez le ragoût de trufes par dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

Trufes en surprise.

Prenez six grosses trufes des plus belles; creusez-les avec une cuiller à caffé; faites qu'elles soient entiéres; faites un ragoût de six pigeons entiers à la cuiller, garnis de ris de veau, foies gras coupés en dés, & des crêtes; remplissez les six trufes chacune de son pigeon, & le ragoût partagé; recouvrez la trufe du morceau que vous aurez coupé; prenez un plat ou une tourtiere; mettez des bardes de lard au fond; étant cuites, retirez-les, & les égouttez de leur graisse; arrangez-les dans le plat pour les servir avec une essence claire,

& un jus de citron, servez pour Entremets.

Trufes verte à l'Italienne.

Nettoyez vos trufes, & les coupez en rouelles; passez-les dans une casserole avec de bonne huile, persil, ciboule hachée; étant passées; mettez-y un verre ou deux de vin, sel & poivre, concassé; faites-les cuire un quart-d'heure en dégraissant l'huile, & n'y laissez que des yeux en finissant à sausse courte; ajoûtez-y un jus de citron, de petits croûtons passés au beurre. On y peut mettre une cuillerée d'essence, si l'on veut.

D'autres mettent les trufes coupées en rouelles toutes ensemble dans la casserole, avec une cuillerée de bonne huile, un ou deux verres de vin de Champagne, un bouquet, où il y ait une petite gousse d'ail, & un bon zest. d'orange, sel & gros poivre, & les font cuire, comme ci-dessus un quart-d'heure à courte sausse, y mettant un jus. de citron, une cuillerée d'essence, si on le juge à propos, les dressant dans un plat, & les servant pour Entremets.

Trufes en serviette.

Mettez de grosses trufes dans de l'eau tiéde, pour détremper la terre; frotez-les avec une brosse, jusqu'à ce qu'elles soient nettes; faites-les cuire avec du bouillon, vin blanc, un bouquet, clous de girofle, racines, oignons, sel, poivre; quand elles sont cuites servez dans une serviette.

Trufes au vin de Champagne

Pelez de grosses trufes; foncez une casserole de veau & de jambon; mettez les trufes dessus avec un bouquet, quelques champignons entiers, & du lard fondu; couvrez de bardes de lard; faites cuire à très-petit feu à la braise; faites boüillir une demi-bouteille de vin de Champagne,

écumez-le, & le moüillez de coulis ; faites réduire aux deux tiers. Quand les trufes sont cuites, retirez-les de leur braise ; mettez-les dans la sausse au vin de Champagne ; faites-lui faire un boüillon pour la dégraisser ; passez au tamis ; goutez-la, si elle est de bon goût servez sur les trufes.

Trufes à la Périgord.

Quand elles sont bien nettoyées, mettez-les sur le feu avec du sel, & une bouteille de vin de Champague ; faites boüillir un quart d'heure & servez.

Trufes à la Lyonnoise.

Pelez & coupez en tranches des trufes & des champignons ; passez-les avec du beurre, un bouquet de persil, ail, trois clous de girofle, thim, une demi-feuille de laurier, basilic ; moüillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de coulis, sel, gros poivre ; faites-les cuire à petit feu. Quand elles sont cuites, servez garnies de croûtons frits.

Potage aux trufes.

Pelez proprement des trufes ; coupez-les par tranches ; mettez-les dans une petite marmite, avec du jus de veau ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites, mettez-y un coulis clair de perdrix ; étant passé, qu'il ne soit pas fort épais, vuidez-le dans la marmite avec les trufes ; mitonnez les croûtes dans le plat ; mettez au milieu un pain de profiterolles farci ; si le coulis & le ragoût de trufes est d'un bon goût, jettez-le par-dessus & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux trufes.

Mettez des trufes dans une casserole avec un peu de jus de veau, & les faites mitonner à petit feu ; Etant cuites liez-les d'un coulis clair de veau, & de jambon ; mitonnez des croûtes

de jus de veau, & les laissez mitonner au fond du plat. Que le ragoût soit d'un bon goût & le coulis; garnissez le bord du plat d'une bordure de tranches de trufes; jettez le jus de trufes sur les croûtes, & les servez chaudement.

Potage de croûtes en maigre aux trufes vertes.

Faites de vos trufes vertes un petit ragoût; liez d'un coulis, tel que vous le jugerez à propos; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson; laissez-les attacher au fond du plat; mettez dessus un petit pain farci; jettez le ragoût préparé par-dessus le potage & servez.

Tourte de trufes.

Les tourtes de trufes se font comme les tourtes aux champignons. Voyez-y.

TRUITE, *Trutta.* Elle est couverte de petites écailles marquetées pour l'ordinaire de taches rouges; elle nage avec beaucoup d'agilité & de vitesse; elle mange des vers, de l'écume de riviere, des limaçons & d'autres insectes; elle se nourrit aussi de petits poissons.

Il y a plusieurs espéces de truites qui différent par le lieu ou elles habitent, par leur couleur, & par leur grandeur; les unes se trouvent dans les rivieres profondes & rapides, les autres dans les lacs; les unes ont une couleur noirâtre, & les autres sont rougeâtres; enfin il y en a une espéce plus grande que les autres, appellée truite saumonée, parce qu'elle a beaucoup de ressemblance avec le saumon, & elle est plus estimée pour son goût exquis que les autres espéces de truites; ces dernieres ont aussi beaucoup de rapport avec le saumon, mais moins que la truite saumonée.

Les truites doivent être choisies grasses, bien nourries, d'une chair rougeâtre, ferme, fria-

ble, savoureuse, exempte de viscosité; elles doivent aussi avoir été prises dans une eau claire, pure & limpide.

Elles se gâtent & se corrompent aisément; c'est pourquoi elles ne doivent pas être gardées long-tems; elles contiennent beaucoup d'huile, de sel volatil, & médiocrement de phlegme.

La truite est très-agréable au goût, fournit un bon suc, se digere facilement, augmente l'humeur séminale; & produit plusieurs autres effets semblables, parce qu'elle est toujours en mouvement, vit de bons alimens, & habite ordinairement dans des eaux claires & limpides, ce qui fait que sa chair est peu chargée d'humeurs gossieres & visqueuses, qu'elle est friable & facile à digérer. Cependant cette même chair se corrompt aisément, parce qu'étant peu resserrée en ses parties, elle céde facilement à l'effort de l'air, qui y excite une fermentation, & qui détruit en peu de tems le premier arrangement de ses parties.

La truite est en été plus délicieuse qu'en toute autre saison; elle convient alors à toute sorte d'âge & de tempérament; en hiver elle perd presque tout son bon goût.

On l'accommode & on la cuit de plusieurs façons différentes; on la fait, ou bouillir, ou frire, ou rotir; on la met aussi en pâte, où elle est excellente; quelques-uns la salent pour la conserver plus long-tems.

Il y a encore une autre espéce de truite nommée ombre. Voyez ce mot.

La truite, dit M. Andry, a une chair friable & délicate qui se digere aisément & qui fournit un bon suc; c'est le plus sain de tous les poissons d'eau douce; aussi convient-il à plusieurs infirmes; il est peu inférieur en bonté à la viande même; mais il faut le bien choisir;

la truite qui a la chair rougéatre & qui a été pêchée dans une eau bien pure est la meilleure; les truites de lacs sont plus belles & plus grosses, mais il s'en faut de beaucoup qu'elles valent les petites truites de riviere.

Ce poisson, ajoute le même Auteur, se mange ordinairement apprêté au court-boüillon; quelques-uns l'aiment mieux frit, d'autres rôti; il est plus sain de la premiere façon; la tête de la truite est excellente boüillie dans du vin & de l'eau avec quelques grains de sel, puis servie avec un peu de vinaigre; ce poisson se sale comme le hareng dans plusieurs pays; mais il perd beaucoup de sa bonté par cette préparation.

Truites frites.

Vuidez des truites, lavez-les, & les essuyez; il faut les ciseler, les saler, & les fariner, les faire frire dans de la friture de beurre rafiné; étant frites & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoutter; dressez-les sur un plat, & les servez chaudement pour un plat de rôt.

Truites au court-boüillon.

Vuidez de grosses truites, & les faites cuire au court-boüillon de la même maniere que celui de saumon & les servez de la même maniere pour un plat de rôt. Voyez *Saumon au court-boüillon*.

Truites grillées à la sausse blanche.

Vuidez & lavez de moyennes truites, essuyez-les sur un linge, ficelez-les; faites fondre un morceau de beurre, mettez-y un peu de sel, versez-le sur les truites, & les remuez; arrangez-les sur un gril & les mettez griller à petit feu, & les retournez de tems en tems; étant grillées servez-les avec une sausse blanche faite avec du beurre, une pincée de farine, du poivre, du sel, de la muscade, une ciboule

entiere, des capres, & un anchois, un peu d'eau & de vinaigre.

Truites grillées à la sausse d'écrevisses.

Lorsqu'on veut servir des truites au coulis d'écrevisses il ne faut point mettre de capres dans la sausse blanche; la sausse étant liée sur le fourneau, mettez-y du coulis d'écrevisses dedans; les truites étant grillées, dressez-les dans un plat; que la sausse soit d'un bon goût, jettez-la dessus les truites, & servez chaudement.

Truites grillées aux champignons.

Vuidez les truites & les faites griller de la même manière qu'il est marqué ci-dessus; étant grillées, dressez-les dans un plat, jettez-y dessus un ragoût de champignons, servez-les chaudement. Voyez à champignons *Ragoût de champignons.*

Truites grillées aux concombres.

Faites griller vos truites de la même manière, qu'il est marqué ci-devant; faites un ragoût de concombres de cette manière; pelez-les, coupez-les par moitié; metez dans une casserole avec un oignon coupé par petites tranches, assaisonnez de sel & de poivre; mettez-y un peu de vinaigre; laissez-les mariner une heure, ou deux; étant marinées, pressez-les dans un linge; mettez un morceau de beurre dans une casserole; étant fondu mettez-y les concombres, & ayez soin de les remuer de tems en tems; étant roux, mouillez-les de boüillon de poisson; laissez mitonner à petit feu, étant cuits dégraissez-les, liez-les d'un coulis au roux, ou bien d'un coulis d'écrevisses; dressez vos truites grillées; si le ragoût des concombres est bon, jettez-le dessus les truites, & les servez chaudement.

Truites grillées aux écrevisses.

Faites griller des truites de la manière qu'il

eſt marqué ci-deſſus, & les dreſſez dans un plat; jettez-y un ragoût de queuës d'écreviſſes deſſus. Voyez à *Ecreviſſes* ragoût de queuës d'écreviſſes.

On ſert des truites grillées avec toutes ſortes de ragoûts maigres.

Filets de Truites au vin de Champagne.

Coupez des truites en deux ou trois morceaux, arrangez-les dans une caſſerole ; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, d'une tranche de citron verd, d'un oignon piqué de clous, mettez-y un peu de perſil haché, un bouquet, une demi-feüille de laurier ; faites boüillir une demi-bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc, verſez dans la caſſerole où ſont les truites, mettez-y quelques champignons & mouſſerons ; faites cuire ſur le fourneau ; étant cuites & preſque diminuées, liéz-les d'un coulis d'écreviſſes, il ne faut pas qu'il boüille ; ſi le ragoût eſt d'un bon goût, dreſſez dans un plat & ſervez chaudement.

Truites à la Sainte-Menehould.

Ciſelez vos truites & les farciſſez dans le corps ; frotez un plat, ou une tourtiere de beurre ; aſſaiſonnez de ſel, de poivre de tant ſoit peu de fines herbes, un peu de perſil haché, quelques ciboules entières ; arrangez-les truites deſſus, aſſaiſonnez-les deſſus comme deſſous, & les arroſez de beurre fondu, panez-les d'une mie de pain bien fine, mettez-les au four ; étant cuites & d'une belle couleur, tirez-les, & mettez au fond d'un plat un coulis d'anchois ; dreſſez les truites deſſus & ſervez chaudement.

Faites la farce, dreſſez vos truites, comme les carpes farcies ſur l'arête. Voyez-y.

Filets de Truites marinés frits

Fendez vos truites & les coupez par morceaux, marinez avec ſel, poivre, clous, oignon coupé

par

par tranches, une tranche de citron, feüille de laurier, ciboules entières, persil; étant marinés mettez ces filets essuyer sur un linge, & les farinez; faites-les frire dans la friture de beurre rafiné, étant frits & de belle couleur, mettez-les égoutter; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir; dressez-les autour, mettez au milieu du persil frit, & les servez chaudement.

Truites aux fines herbes pannées.

Vuidez, lavez, ciselez & marinez des truites avec toutes sortes de fines herbes hachées, comme persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, thin, basilic, laurier en poudre, sel, gros poivre, huile fine. Quand elles ont pris goût, mettez-les dans le plat que vous devez servir, la marinade par-dessus; pannez-les, faites-les cuire au four, & servez avec un jus de citron.

Truites à la Hollandoise.

Faites prendre sel pendant une heure à des truites; ôtez ensuite le plus gros sel; mettez-les truites dans une casserole avec une bouteille de vin blanc, trois oignons entiers, un bouquet garni de clous de girofle, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, thin, basilic; un morceau de beurre manié de farine. Un quart-d'heure avant que de servir, mettez vos truites sur un fourneau; faites boüillir à grand boüillon; servez dans le moment que les truites sont cuites, après avoir ôté les oignons & le bouquet. Quand on a mis la sausse sur les truites, on jette dessus légérement du persil blanchi.

Truites pannées aux anchois.

Ecaillez, vuidez, ciselez vos truites des deux côtés; faites-les mariner avec du sel, gros poivre, ail, persil, ciboules, champi-

gons, le tout haché, thin, laurier, basilic en poudre, huile fine; mettez ensuite sur une tourtière avec toute leur marinade; pannez-les de mie de pain, faites-les cuire au four; quand elles sont cuites, dressez-les & mettez une sausse d'anchois par-dessous. Cette sausse se fait en mettant deux anchois hachés dans une casserole, avec un bon coulis clair, du beurre frais; liez la sausse sur le feu; pressez-y un jus de citron, & assaisonnez de bon goût.

Truites au lard à l'essence de jambon.

Piquez une ou deux truites d'un côté avec du petit lard; marquez une glace avec du veau & du jambon; faites-la suer, & un peu attacher; mouillez avec du boüillon; faites boüillir & réduire en glace; faites cuire la truite dans une braise, avec du boüillon, vin rouge, sel, poivre, un bouquet, une pointe d'ail, clous, oignons, racines. Quand elle est cuite, retirez-la sans la rompre; ayez la glace toute prête; glacez-la avec le dos d'une cuiller trempée dans la glace: mettez du coulis dans la casserole où étoit la glace; détachez tout ce qui reste; passez-la au tamis; faites chauffer, mettez-y un jus de citron; servez dessous la truite.

Truites à la Husarde.

Otez la peau des truites; mettez dans le corps un beurre manié avec des fines herbes hachées, assaisonnées de bon goût; mettez-les mariner dans l'huile avec des feuilles de laurier, fines herbes hachées; étant prêt à servir, faites-les griller d'une belle couleur; dressez-les dans leur plat, une rémolade dessous & servez.

Truites à la Polonoise.

Piquez des truites avec la pointe d'un couteau, & les salez de toutes parts. Quand elles ont pris sel, mettez-les dans une casserole

avec quelques oignons, bon bouquet de persil, ciboule, thin, basilic, laurier, clous, gousse d'ail, un peu de massis, du vin blanc, qui nage par-dessus le poisson; faites cuire à grand feu, & réduire à peu de sausse; dressez dans un plat, jettez la sausse dessus, & servez pour Entrée.

Truites à la lézard.

Ayez les plus belles truites que vous pourrez trouver, & si cela se peut en vie. Ecaillez, & vuidez par l'oüie; mettez dans le corps du beurre manié avec de fines herbes, sel, poivre. Dans une poissonniere de la grandeur de la truite, mettez deux ou trois bouteilles de vin de Moselle, ou autre bon vin; que le vin passe par-dessus la truite d'un doigt; assaisonnez de sel, poivre, oignons, muscade, un bouquet, une croûte de pain, laquelle vous piquerez de six clous; faites cuire à grand feu. Lorsque la flame commence à diminuer, jettez dans le court-boüillon petits morceaux à petits morceaux une demi-livre de bon beurre; remuez, & lorsqu'il n'y aura que de la sausse pour la manger, dressez la truite, & la sausse par-dessus, & servez pour Entrée.

Terrines de truites en maigre.

La terrine de truites en maigre se fait de la même maniere que la terrine de saumon en maigre. Voyez *Saumon*, terrine de saumon en maigre.

Terrines de truites en gras.

La terrine de truites en gras se fait aussi de la même maniere que la terrine de saumon en gras. Voyez à l'article *Saumon*, la terrine de saumon en gras.

Tourtes de truites.

Les tourtes de truites se font de la même maniere que celles du saumon. On coupe les

trufes en deux ou trois. Voyez *Saumon*, tourte de saumon.

Pâté de truites.

Vuidez & piquez vos truites d'anchois & d'anguilles. Coupez-en le bout de la queuë, & la tête ; dressez un pâté de moyenne hauteur; qu'il soit de pâte fine ; garnissez le fond de beurre frais ; faites une farce d'un morceau de chair de truites avec des champignons & des trufes, persil, ciboules, beurre frais ; assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes & fines épices ; couvrez de beurre frais, & ensuite de l'abaisse ; dorez d'un œuf. Faites cuire au four ; étant cuit, ouvrez le pâté, dégraissez-le bien jettez-y un ragoût d'écrevisses dedans, & les servez chaudement pour Entrée.

Voyez au commencement de cet article quels apprêts rendent la truite plus ou moins saine.

TURBOT, *rhombus*, ce poisson est ainsi nommé en latin, parce qu'il est large, plat & de figure rhomboïde ou en losange. Il y a plusieurs espéces de turbot différentes, non-seulement par leur grandeur, mais encore parce que quelques-uns d'entr'elles portent des aiguillons à la tête & vers la queuë, & les autres n'en portent point. Ce poisson habite dans la mer, quelquefois au bord des rivages, & plus souvent à l'embouchure des rivieres, où il attend au passage les petits poissons dont il se nourrit. Il aime surtout les écrevisses.

Ce poisson doit être choisi frais, épais, bien nourri, & d'une chair ferme.

Sa chair contient beaucoup d'huile & de sel volatil, & médiocrement de phlegme. Elle nourrit beaucoup, se digere facilement, & produit de bons sucs. Elle ne produit de mauvais

effets, qu'autant qu'on en use immodérément.

Le turbot convient en tout tems à toute sorte d'âge & de tempérament. Lemery.

On appelle le turbot *faisan d'eau*, à cause que sa chair approche en bonté de celle du faisan: c'est un des meilleurs poissons de mer, des plus nourrissans, & des plus sains; la chair en est friable & se digere aisément.

On le mange au court-boüillon servi à sec dans une serviette, ou à la sausse blanche: il se mange aussi en pâté, froid ou chaud; il est bon de toutes ces manières, pourvû que l'assaisonnement y soit ménagé.

On altere souvent la bonne qualité de ce poisson à force de thim, de rhomarin, d'oignons, de clous de giroffe, de poivre & de sel. Il est plus sain boüilli dans le vin que dans l'eau, & à parler en général, le poisson étant aqueux, comme il est, a besoin quand on le fait boüillir, d'être un peu corrigé par le vin.

Le vin blanc vaut ordinairement mieux pour cela que le rouge: il rend le poisson plus blanc & plus ferme, & lui donne de plus une qualité diurétique.

Turbot en gras.

Vuidez, lavez, & faites égoutter votre turbot, mettez-les dans une casserole ou turbotiere; assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets, & d'une couple d'oignons piqués de clous, d'une feüille de laurier; coupez par tranches deux ou trois livres de roüelles de veau, garnissez-en le fond d'une casserole avec quelques bardes de lard; couvrez la casserole; mettez suer sur un fourneau; étant attaché comme un jus de v eau, mettez un peu de beurre frais, & une petite poignée de

farine; remuez ſur le fourneau avec une cuiller de bois; étant roux, moüillez de boüillon, & détachez avec la cuiller ce qui tient à la caſſerole; mettez des bardes de lard ſur le turbot; faites boüillir une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc que vous mettrez dans le turbot avec le jus de veau & les tranches deſſus; étant cuit, laiſſez-le une couple d'heures ſur les cendres chaudes, afin qu'il prenne du goût; enſuite tirez-le & le dreſſez dans un plat; jettez deſſus un ragoût de ris de veau, des crêtes, des champignons, des trufes, des mouſſerons, & ſervez chaudement pour une groſſe Entrée.

Turbot aux écreviſſes en gras.

Faites-le cuire dans du veau, comme ci-deſſus; étant cuit, tirez-le & le dreſſez; jettez un ragoût de queuës d'écreviſſes deſſus, & le ſervez chaudement.

Turbot au coulis d'écreviſſes.

Faites cuire un turbot de la même façon qu'il eſt expliqué ci-deſſus, & le ſervez avec un ragoût de queuës & de coulis d'écreviſſes; on fait pour ce coulis blanchir trois quarterons d'écreviſſes; on met les queuës à part, & on pile les coquilles; faites enſuite ſuer du veau & du jambon, mouillez-les de boüillon; faites boüillir cette eſſence claire une heure; paſſez au tamis; ſervez-vous-en pour paſſer les coquilles pilées; faites cuire les queuës dans du boüillon avec un peu de ſel; quand elles ſont cuites, mettez-les dans le coulis, & ſervez ſur le turbot: on peut encore le ſervir avec une ſauſſe hachée, ou une eſſence de veau & de jambon.

Turbot en ragoût mêlé de foies gras, ris de veau, crêtes, champignons & petits œufs.

Vuidez & lavez un turbot; mettez dans une grande caſſerole quatre ou cinq livres de tran-

ches de veau, quelques tranches de jambon, racine, oignons, une pointe d'ail, un gros bouquet, fines herbes; faites suer le tout; quand il est un peu attaché, sans être coloré, moüillez avec du boüillon; faites boüillir cette essence pendant deux heures; assaisonnez de haut goût, & y mettez une bouteille de vin de Champagne; passez cette essence au tamis, & faites cuire avec le turbot, sans qu'il boüille; quand il est cuit, tirez-le de la turbotiere; dressez & servez par-dessus un ragoût mêlé de foies gras, ris de veau, crêtes, champignons, & petits œufs; assaisonnez de bon goût.

Turbot en fricandeau.

Lavez & coupez les nageoires d'un turbot; piquez tout le dessus avec du petit-lard; mettez dans la casserole une bouteille de vin de Champagne, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, ail, clous, thim, laurier, basilic, quelques oignons en tranches; faites boüillir le tout ensemble; faites écumer le vin, & le mettez dans le turbot, pour le faire cuire à petit feu; quand il est cuit, dressez-le dans le plat; que le turbot y soit bien essuyé, & à sec: ayez soin d'avoir dans une casserole une glace faite avec du veau & du jambon coupés en dés; faites-les suer & moüiller avec de bon boüillon; faites boüillir deux heures à petit feu; passez ensuite dans un tamis; dégraissez, faites réduire en caramel; prenez cette glace avec le dos d'une cuiller; glacez tout le dessus du turbot; mettez dans la même casserole un peu de réduction & de coulis; détachez tout ce qui reste dans la casserole; passez cette sausse au tamis; passez-y un jus de citron; goûtez si elle est de bon goût, & servez dessous le turbot.

Turbot à la Reine.

Foncez une turbotiere de tranches de veau &

de jambon, tranches d'oignons, racines, thim, laurier, basilic, bouquet de persil, ciboules, clous, ail, sel, gros poivre; mettez le turbot dessus, couvrez de bardes de lard, faites suer une demi-heure, & moüillez d'une bouteille de vin de Champagne; faites cuire à très-petit feu; quand il est cuit, dressez sans le rompre; servez avec une sausse à la Reine. (Voyez *Sausse à la Reine*.

Turbot au court-boüillon.

Vuidez, lavez, faites essuyer le turbot, & le mettez dans une turbotiere ou casserole, plié dans une serviette; ayez du sel, de l'eau; remuez de tems en tems, jusqu'à ce que le sel soit fondu; laissez reposer, passez-la dans un linge, & la mettez où est le turb[illegible] il faut qu'il y en ait la quantité nécessaire pour qu'il cuise, & qu'il soit un peu de haut goût; étant cuit, retirez la turbotiere, & la mettez sur des cendres chaudes, avec une couple de pintes de lait; lorsqu'on est prêt à servir, tirez-le de la turbotiere; pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & dressez dessus; garnissez-le de persil vert, & servez pour un plat de rôt.

Turbot pour Entrée en maigre.

Mettez un turbot dans une turbotiere ou casserole ronde; assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets, de deux oignons piqués de clous, d'une feuille de laurier, & de persil; mettez dans une casserole un morceau de beurre; étant fondu, mettez une petite poignée de farine, & remuez toujours; étant à demi-roux, moüillez de boüillon de poisson, & vuidez dans la turbotiere; faites boüillir une bouteille de vin blanc; vuidez dans la turbotiere; que le turbot soit assez moüillé; mettez-le cuire; étant cuit, goûtez s'il est d'un bon goût, & le laissez dans son jus pendant une couple

couple d'heures, afin qu'il prenne du goût; tirez-le ensuite de la turbotiere, & le laissez égoutter; dressez; jettez dessus un ragoût de laitances, de champignons, trufes, mousserons, & servez chaudement.

Turbot aux écrevisses en maigre.

Faites cuire le turbot de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus; étant cuit, laissez-le égoutter, & le dressez; jettez dessus un ragoût de queues d'écrevisses, de champignons, de trufes, mousserons, culs d'artichaux, pointes d'asperges dans la saison: le coulis du ragoût doit être un peu ample, & d'un bon goût; servez-le chaudement.

Turbot en maigre avec toutes sortes de ragoûts.

On sert des turbots en maigre avec toutes sortes de ragoûts, comme ragoûts d'huîtres, ragoûts de moules, ragoûts de trufes, ragoûts de mousserons, ragoûts de champignons, &c. (Voyez à leur article particulier la manière de faire ces sortes de ragoûts.)

Turbot en casserole.

Vuidez, lavez & essuyez le turbot; mettez du beurre dans un plat, & l'étendez par-tout; assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de persil haché, quelques ciboules entieres, un demi-setier de vin de Champagne, ou autre vin blanc; coupez la queue & la tête du turbot, assaisonnez le dessus comme le dessous; frotez de beurre fondu, pannez d'une mie de pain bien fine, mettez cuire au four; étant cuit, & d'une belle couleur, tirez-le & le dégraissez; nettoyez le bord du plat; mettez autour une tourte d'anchois, ou un peu de coulis d'écrevisses; qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement; on peut aussi le servir à sec.

Turbot à la sausse à l'anchois.

Vuidez, lavez & essuyez votre turbot, mettez-le dans la turbotiere ou casserole; faites fondre la quantité de sel qu'il faut; passez la saumure dans un linge, & la vuidez dans la turbotiere; mettez cuire sur un fourneau; étant cuit, tirez-le & le laissez quelque tems dans son court-boüillon, pour prendre goût; dressez-le & faites une sausse blanche avec des anchois hachés, des ciboules, une ou deux tranches de citron, sel, poivre, un peu de muscade, des capres, si l'on veut, le tout moüillé d'un peu d'eau & de vinaigre; la sausse liée à propos, les ciboules & les tranches de citron ôtées, jettez sur le turbot, & servez chaudement.

Turbot à la Minime.

Prenez un quartier de turbot coupé un peu en dessous; faites-le mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, ail, le tout haché; mettez-le griller de belle couleur; arrosez de tems en tems avec le restant de la marinade; mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, deux tranches de citron, de l'échalote hachée, sel, gros poivre; faites boüillir cette sausse à petit feu pendant un quart d'heure; ôtez les tranches de citron, & servez cette sausse dessus le turbot.

Turbot aux fines herbes à la Perigord.

Vuidez un turbot de moyenne grandeur; coupez les nageoires, & un peu de la queue; foncez le plat que vous devez servir avec un peu d'huile, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, champignons, ail, trufes, le tout haché très-fin; mettez le turbot dessus, & l'arrosez par-tout avec de l'huile, sel, gros poivre, fines herbes, & trufes, le tout haché; pannez avec de la mie de pain le dessus du turbot; fai-

tes-le cuire au four; quand il est cuit & de belle couleur, pressez par-tout un jus de citron, & servez sans sausse.

Turbot à la Hollandoise.

Vuidez, lavez & faites cuire votre turbot avec un court-boüillon blanc à l'ordinaire; quand il est cuit, dressez-le, sans le rompre; essuyez avec un linge blanc; faites une sausse avec une pincée de persil, une de cerfeuil, une de baume, hachez le tout très-fin; mettez-le dans une casserole avec un anchois haché, un demi-verre de vin de Champagne, un morceau de beurre manié d'un peu de farine, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs; délayez avec un peu de réduction le jus d'un citron entier; faites lier cette sausse sur le feu; goûtez si elle est de bon goût, & servez dessus le turbot.

Turbot aux laitances de carpes.

Faites cuire un turbot au court-boüillon blanc; prenez une douzaine de laitances de petites carpes blanchies, des champignons coupés en filets; passez sur le feu avec du beurre, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous, thim, laurier, basilic, mettez-y une pincée de farine; moüillez avec deux verres de vin de Champagne, du boüillon maigre, sel, gros poivre; faites boüillir cette sausse une demi-heure, mettez-y les laitances de carpes; quand elles sont cuites, & la sausse presque réduite, ôtez le bouquet; délayez cinq œufs avec de la crême; liez le ragoût sur le feu, sans qu'il boüille; mettez-y le jus d'un citron; goûtez s'il est assaisonné de bon goût, & servez dessus le turbot.

Filets de Turbot à la Béchamel. Voyez au mot *Filet*.

Turbotins à la sausse à l'Italienne, à la sausse aux capres & à la sausse aux oignons.

Faites cuire des turbotins dans un court-boüil-

son blanc; servez une fois à la sausse Italienne. (Voyez *Sausse Italienne en maigre.*) Une autre fois à la sausse aux capres. On peut encore les servir à la sausse au jus d'oignons : mettez dans une casserole un peu de jus d'oignons avec deux anchois hachés, un morceau de beurre, le jus de deux oranges, sel, gros poivre : faites chauffer la sausse, sans qu'elle boüille, & servez.

Turbotins à la ciboulette.

Faites-les cuire comme les turbots, mais avec moins d'assaisonnemens : mettez dans une casserole deux ou trois verres de bon consommé, un pain de beurre manié dans de la farine, une gousse d'ail piquée d'un clou, des blancs de ciboules blanchies & hachées ; tournez la sausse sur le feu, dressez vos turbotins, la sausse dessus, & servez pour Entrée.

Turbotins grillés.

Quand ils sont vuidés & ciselés sur le dos, mettez-les mariner dans le beurre, persil, ciboules, fines herbes, sel & poivre: pannez, faites griller, & servez avec un jus d'orange.

Turbotins à la sainte Menehould.

Faites-les cuire à moitié dans du vin blanc, du lait, des fines herbes, sel, beurre & coriandre; quand ils sont froids, dressez-les sur un plat, marquez-les d'une sainte Menehould; pannez, faites prendre couleur au four, & servez pour Entrée, avec une sausse à l'anchois.

Turbotins au four.

Vuidés, lavés & nettoyés, marinez-les avec beurre, persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre & marinade; dressez-les sur un plat avec leur assaisonnement; mettez-y un verre de vin blanc; pannez, moitié pain & moitié parmesan; faites cuire au four; égouttez ce qui est

dans le plat; dégraissez & servez autour une sausse hachée au beurre.

Turbotins farcis.

Quand ils sont accommodés, levez-en la peau de dessous, sans la séparer; remplissez-les d'une farce faite avec beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, mie de pain, jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, basilic en poudre, le tout bien manié; arrangez-les ensuite dans un plat froté de beurre & de petites herbes, le dos sur le plat, le ventre en l'air; faites fondre du beurre & y mettez un jaune d'œuf, sel & fines herbes; quand il est froid, dorez votre poisson, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four; dégraissez & servez avec un peu de sausse blanche ou autre.

Pâté de turbot.

Faites une abaisse; mettez au fond de bon beurre frais; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices; mettez le turbot lardé d'anchois dessus, & l'assaisonnez comme dessous; couvrez de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse; dressez & mettez cuire au four; étant cuit, découvrez, dégraissez, jettez dedans un ragoût d'écrevisses, champignons, & trufes. Si le pâté est de bon goût, servez chaudement pour Entrée.

Tourte de filets de turbot.

Elles se font comme les tourtes de filets de sole. (Voyez *tourte* de filets de sole.)

Potage de turbot.

Prenez un petit turbot de la grandeur d'une assiette; vuidez-le & lavez proprement; mettez-le dans une saumure, que pour cet effet vous faites une heure avant que de servir: en voici la manière. Prenez une poignée de sel, avec de l'eau, la quantité qu'il en faut

pour faire cuire le turbot; lorsque le sel est fondu, passez la saumure dans un linge au clair, & la vuidez dans la casserole où est le turbot; faites-le cuire à petit feu; étant cuit, retirez-le & le laissez prendre du goût pendant une demi-heure, ensuite égouttez-le bien, jettez-y une cuillerée à pot de coulis blanc maigre, & le faites mitonner à petit feu; mitonnez des croûtes, & les laissez attacher au fond du plat, dressez le turbot pardessus; garnissez, si vous voulez, d'un cordon de laitances cuites; jettez un coulis blanc pardessus, & servez chaudement.

Terrine de filets de turbot en gras.

Les terrines de filets de turbot en gras se font de la même manière que la terrine des filets de soles en gras. (Voyez au mot *Sole* terrine de filets de soles en gras.)

Terrine de filets de turbot en maigre.

Cette terrine se fait aussi comme les terrines de filets de sole en maigre. (Voyez au mot *sole* terrine de filets de soles en maigre.)

Terrine à la Bourgogne.

Vous avez des soupes de pain coupées exprès que vous trempez dans des œufs battus; vous avez un salpicon fini, fait de jambon, ris de veau, foies gras, trufes, champignons, crêtes, artichaux, mettez-en sur les soupes de pain, & des œufs battus par-dessus; pannez-les, & les faites frire, & servez à sec.

V.

VANILLE, *Vanilia.* Ce font des gouffes brunes, plates, longues de cinq ou fix pouces fur un de large, ridées par dehors, remplies de graines noires, prefque auffi menues que du fable, & d'une odeur approchante de celle du baume du Pérou.

Hernandez l'eftime propre pour fortifier l'eftomac & le cerveau, pour chaffer les vents, exciter l'urine, &c.

La vanille entre dans la compofition du chocolat, & fert à lui donner une odeur agréable. (Voyez au mot *Chocolat.*)

VANNEAU, *Vanellus.* Oifeau qui eft de la groffeur du pluvier, il habite les mêmes lieux que lui, il vit des mêmes alimens, & il a une chair à peu-près femblable par le goût & par les effets qu'elle produit; le vanneau a une efpéce de crête fur la tête, oblongue & noire; fon cou eft verd, & le refte de fon corps eft de différentes couleurs; on y remarque du verd, du noir, du bleu & du blanc.

Le vanneau étant prefque toujours en mouvement & joüiffant par conféquent d'une tranfpiration libre & aifée, il amaffe peu d'humeurs groffieres, & les principes de fes humeurs s'exaltent & fe volatilifent continuellement; c'eft pour cela que fa chair eft fort légere, facile à digérer & d'un bon goût; mais elle produit un aliment peu folide & qui fe diffipe facilement, & les perfonnes accoutumées à un grand exercice de corps ne s'en accommodent guéres.

Les vanneaux fe fervent comme les pluviers. Voyez cet article.

VEAU, *Vitulus.* Petit de la vache, animal

à quatre pieds assez connu. On doit choisir le veau jeune & dans le tems qu'il tete encore, parce qu'alors sa chair & ses autres parties sont tendres, délicates & faciles à digérer; au lieu que ces mêmes parties deviennent plus séches, plus dures, & par conséquent se digérent plus difficilement. Les Romains, dit-t-on, laissent teter leurs veaux six mois & quelquefois une année entière, & pendant ce tems-là ils ont soin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes, parce qu'ils sont persuadés que de cette manière leur chair est plus délicate, plus saine & d'un meilleur goût. En effet comme ces animaux sont d'un tempérament naturellement sec, plus ils sont jeunes & nourris d'alimens humides, tel que le lait, plus aussi leur chair doit produire de bons effets, parce qu'elle est plus tempérée.

La chair de veau est nourrissante, rafraîchissante & humectante, parce qu'elle contient un suc huileux, visqueux, balsamique, propre à s'attacher aux parties solides, à embarrasser les humeurs âcres & modérer leur fougue & leur impétuosité. Cette même chair excite une liberté de ventre, en rendant les humeurs contenuës dans les intestins, plus fluides, & les voies par où elles doivent passer plus coulantes.

Les bons effets de la tête & des pieds de veau proviennent d'un suc visqueux qu'ils contiennent en assez grande quantité, pour le foie de veau, comme il est composé d'une substance compacte & terrestre aussi-bien que ceux des autres animaux il n'est pas étonnant qu'il rende les humeurs grossieres & qu'il resserre.

Les Anciens ont fait de grands éloges de la chair de veau. Averroès la met au-dessus de celle de la poule. Avicenne dit qu'elle est très-salutaire & qu'elle produit un suc fort tempéré. Galien dit que cette chair étant rôtie

se digère facilement & nourrit beaucoup.

On mange le veau rôti, boüilli & accommodé de plusieurs manières différentes. On en fait aussi des pâtés qui sont d'un fort bon goût.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, plus cependant aux personnes foibles, délicates, & qui sont toujours en repos qu'à ceux qui sont forts, robustes & accoutumés à un exercice continuel, auxquels il faut un aliment plus solide & qui se dissipe moins que celui que le veau fournit.

Il nous vient ici du veau de Normandie qui est d'un blanc & d'un goût merveilleux; on l'appelle *Veau de riviere.*

Veau en casserole.

Coupez des tranches de veau un peu épaisses, lardez-les & les mettez dans une casserole, des bardes de lard dessous, sur un feu modéré; faites-les frire & prendre couleur des deux côtés; mettez-y alors un peu de farine que vous ferez frire, après quoi vous y mettrez un peu de boüillon ou d'eau, sel, poivre, clous de girofle, persil, & ciboule; laissez cuire doucement & liez la sausse avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus; servez chaudement.

Veau à la Piémontoise.

Piquez un quasi de gros lard bien assaisonné de sel & de poivre, persil, ciboule, ail & basilic; mettez-le cuire dans une terrine comme du bœuf à la mode; quand il est cuit, laissez-le refroidir, ôtez-en la graisse, étendez la gelée qui reste sur le quasi & le servez froid. Vous pouvez aussi le servir chaud pour Entrée.

Autre façon de Veau à la Piémontoise.

Coupez une noix de veau en tranches bien minces & les aplatissez avec le couperet, étendez-les sur la table & les assaisonnez de gros poivre, persil, ciboules, échalote, ail, le tout

haché très-fin; trempez des tranches de jambon, bien minces dans de l'œuf battu; mettez-les sur les tranches de veau, repliez les bords du veau par-dessus le jambon, & les faites tenir avec de l'œuf battu; mettez-les cuire ensuite entre des bardes de lard & moüillez d'un verre de vin de Champagne; quand elles sont cuites à petit feu, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, ajoutez-y un peu de coulis & servez avec le veau.

Veau à l'impromptu.

Coupez en petites tranches bien minces du veau froid cuit à la broche; mettez au fond d'un plat persil, ciboules, échalote, le tout haché, sel & gros poivre; arrangez-y vos tranches de veau, mettez du jus par-dessus, & le faites prendre en glace; renversez-le sens dessus dessous dans un plat, un jus de citron, & servez chaudement.

Veau à la Ramboüillet.

Prenez un morceau de veau, faites des trous par-dessus avec un couteau le plus près les uns des autres que vous pourrez; remplissez tous ces trous d'un bon godiveau, & faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier; quand il est cuit, ôtez ce lard & ce papier, dorez le dessus avec un œuf battu; pannez de mie de pain, faites prendre une couleur dorée, & servez avec une sauce piquante. (Voyez au mot *Sauce*.)

Veau en crote d'âne roulé à la Neuteau, ou à la Chantilli.

Coupez par tranches bien minces une noix de veau mortifiée, faites-en quinze ou vingt morceaux que vous battez bien, de la longueur de la main, & de la largeur de deux doigts; arrangez-les ensuite dans un plat, saupoudrez-les de persil, ciboules, échalotes, champi-

gnons, trufes, le tout haché bien menu, assaisonné de sel, gros poivre & huile; maniez bien le tout ensemble. Quand ils ont bien pris goût, roulez tous ces morceaux comme de petites paupiettes; mettez-les sur des hatelettes à la broche; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, une sausse dessous, relevée à votre fantaisie, comme un verd, ou à l'Italienne, ou à l'échalote, &c. & servez.

Noix de veau à la Bourgeoise.

Prenez des noix de veau mortifiées, parezles comme des fricandeaux, lardez-les de gros lard & de jambon; foncez une casserole de tranches de veau, mettez dessus les noix de veau; passez avec toutes sortes de fines herbes au lard fondu, arrangez-les dans la casserole, couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire dans leur jus à l'étoufade; quand elles sont presque cuites, mettez y un demi verre de vin de Champagne; tout à fait cuites, dressez-les dans un plat, passez leur cuisson au tamis, & servez avec les noix de veau.

Noix de veau glacées.

Piquez-les de petit lard, mettez-les tremper dans l'eau & les faites blanchir; faites-les cuire ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon, du boüillon, un bouquet, clous de girofle, quelques champignons entiers; quand elles sont cuites, retirez-les; dégraissez la sausse où elles ont cuit, passez-la au tamis, faites-la réduire en glace; mettez les noix de veau dedans pour les glacer; retirez-les, mettez du coulis dans la casserole, faites faire un boüillon, passez la sausse au tamis, & servez dessous les noix de veau.

Noix de veau glacées à la chicorée au blanc.

Faites-les glacer, comme on l'a dit; faites blanchir de la chicorée, & cuire ensuite dans du

boüillon gras, assaisonnée comme une braise; quand elle est cuite; coupez-la en deux ou trois morceaux; passez-la avec un oignon coupé en filets, & un morceau de beurre; mouillez de boüillon, & faites cuire; quand l'oignon est cuit, liez avec des jaunes d'œufs & de la crême; dressez ce ragoût dans un plat, les noix de veau glacées dessus, & servez.

Noix de veau glacées aux petits pois.

Pannez vos noix de veau, piquez-les de petit-lard, mettez-les tremper dans l'eau; faites-les blanchir & cuire avec du boüillon, une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons entiers; quand elles sont cuites, glacez-les, passez de petits pois avec un morceau de beurre, un bouquet; moüillez de jus; quand ils sont cuits, liez-les d'un coulis; mettez une goutte de boüillon dans la casserole où vous avez glacé les noix, détachez ce qui reste; passez-le au tamis, mettez-le dans le ragoût de pois, & servez avec les noix de veau.

Noix de veau grillées aux fines herbes.

Si les noix de veau sont épaisses fendez-les par la moitié, parez-les des deux côtés; faites-les mariner pendant deux heures avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché, sel, poivre, feuille de laurier; retournez-les de tems en tems; mettez-les ensuite dans une caisse de papier beurrée par-dessous avec tout leur assaisonnement; faites-les griller sur la cendre chaude pendant une heure & demie; quand elles sont grillées, retirez-les de la caisse, dressez-les dans un plat, & servez avec une bonne essence.

Poitrine de veau farcie & piquée de menu lard.

Parez votre poitrine de veau, passez un couteau dedans par le petit bout; farcissez-la d'une farce faite avec blanc de chapon ou poularde

cuite à la broche, champignons, une tétine de veau blanchie, lard, sel & poivre, fines épices, quelques jaunes d'œufs cruds, & un peu de mie de pain trempée dans de la créme, le tout haché & pilé dans un mortier; quand la poitrine de veau est farcie, cousez-la ou l'arrêtez avec une brochette; faites-la refaire & la piquez de menu lard; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien minces; assaisonnez de sel, poivre, & fines épices; mettez-y la poitrine de veau, le côté piqué en dessus; assaisonnez par-dessus de sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes, quelques oignons coupés par tranches, un peu de persil; couvrez de tranches de veau & de jambon & de bardes de lard; faites cuire à petit feu; prenez garde qu'elle ne prenne trop de couleur; quand elle est cuite, mettez-la égoutter; dressez-la sur une serviette pliée dans un plat, & servez chaudement pour Entrée, avec persil frit.

On sert cette même poitrine de veau avec une essence de jambon; quand elle est cuite & égouttée dressez-la dans un plat; jettez dessus une essence de jambon, ou bien un coulis clair de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de veau farcie à la broche au jambon.

Farcissez-la de la même manière que dans l'article précédent, piquez-la de gros lard bien assaisonné; mettez-la à la broche envelopée de tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard; assaisonnez de poivre, sel & fines herbes, & faites cuire à petit feu, envelopée de deux feuilles de papier; quand elle est cuite, ôtez les bardes, dressez-la dans un plat, garnissez le tour de la poitrine de tranches de jambon, le jus dessus, & servez chaudement. (Voyez au

mot *Jambon* la manière de faire le ragoût de jambon.)

Poitrine de veau farcie à la broche avec des ragoûts.

On sert cette poitrine cuite comme on vient de le dire, avec toutes sortes de ragoûts de légumes. On trouvera la manière de les faire sous les articles particuliers.

Poitrine de veau en fricassée de poulets.

Coupez-la par morceaux, faites-la dégorger dans de l'eau & blanchir; passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons; mettez-y une pincée de farine, & moüillez de boüillon; quand elle est cuite & dégraissée, liez-là avec des jaunes d'œufs délayés avec du lait, & un peu de verjus en servant.

Poitrine de veau à la braise.

Parez votre poitrine, faites-en sortir le vent, faites-la refaire; piquez-la de gros lard assaisonné; garnissez le fond d'une marmite de lard & de tranches de bœuf battu; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignon, carotes & panais; mettez-y la poitrine de veau; renversez-la du côté que vous l'avez piquée; même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard; fermez la marmite, & faites cuire feu dessus & dessous; quand elle est cuite & égouttée, dressez-la dans un plat; jettez dessus un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, trufes, mousserons, pointes d'asperges, & culs d'artichaux, suivant la saison.

On sert aussi cette poitrine cuite à la braise, comme on vient de le dire, avec un ragoût de mousserons seuls, de champignons ou de trufes. (On trouvera sous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poitrine de veau aux laituës.

Faites-la cuire à la braise comme on l'a dit, & la servez avec un ragoût de laituës. (Voyez au mot *Laituë*, la manière de faire ce ragoût.)

Poitrine de veau aux pois verds.

Faites-la cuire à la braise comme les précédentes ; passez des pois verds avec un peu de beurre & un bouquet ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y une pincée de farine ; moüillez de jus & faites mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire ;) un jaune d'œuf, un peu de crême ; égouttez la poitrine, dressez-la dans un plat, le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de veau aux concombres.

Farcissez-la, piquez la de gros lard bien assaisonné ; faites-la cuire de la même manière que la poitrine de veau farcie piquée de menu lard. (Voyez ci-devant cet article.) Dressez un ragoût de concombres dans un plat. (Voyez au mot *Concombre*, la manière de le faire ;) la poitrine dessus, & servez chaudement.

Poitrine de veau aux pointes d'asperges.

Votre poitrine de veau, piquée & cuite à la braise, comme on l'a dit, dressez-la dans un plat, un ragoût de pointes d'asperges dessus, & servez pour Entrée. (Voyez au mot *Asperges*, la manière de faire ce ragoût.)

Poitrine de veau à l'Allemande.

Quand elle est parée, faites-la tremper dans de l'eau & blanchir ; mettez-la cuire à la braise avec une demi-bouteille de vin blanc; quand elle est cuite, fendez-la en travers par le milieu du côté des tendrons, & servez dessus

une ſauſſe à l'Allemande. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *Sauſſe à l'Allemande.*)

Poitrine de veau au baſilic.

Faites-la blanchir & la coupez enſuite en morceaux égaux ; ficelez-les & les faites cuire dans une braiſe de haut goût ; quand elle eſt refroidie, trempez chaque morceau dans de la graiſſe ; pannez-les enſuite, après quoi vous les tremperez dans un œuf battu pour les panner encore ; faites-les frire de belle couleur & ſervez garni de perſil frit.

Poitrine de veau frite d'une autre façon.

Quand elle eſt cuite à la braiſe, comme ci-devant, ouvrez la en deux du côté du tendron, & la faites mariner avec ſel, poivre, oignons coupés par tranches, feüilles de laurier, baſilic, ciboules entieres, tranches de citron, perſil, vinaigre ; laiſſez-la pendant deux heures dans ſa marinade, & après l'avoir bien eſſuyée, trempez-la dans des œufs battus ; pannez-la de mie de pain bien fine, & la faites frire dans du ſain-doux bien chaud ; ſervez pour Entrée ſur une ſerviette pliée dans un plat garni de perſil frit.

Autre façon de poitrine de veau marinée frite.

Coupez-la par tendrons, faites-les mariner pendant trois ou quatre heures avec un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, vinaigre, perſil, ciboules, oignons en tranches, ail, thim, baſilic, laurier, eau, clous de girofle; faites tiédir la marinade auparavant; farinez les tendrons marinez après les avoir bien eſſuyés; faites-les frire de belle couleur & ſervez avec perſil frit.

Poitrine de veau en ſurtout.

Votre poitrine de veau cuite à la braiſe, fendez-la du côté du tendron & l'ouvrez; dreſſez-la dans un plat ou dans une tourtiere ; étendez

dez dessus une farce faite avec blanc de chapon, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, jaunes d'œufs, sel & poivre; faites un bord tout autour de la hauteur de trois doigts avec la même farce; frottez des œufs battus pour la rendre plus unie; mettez dedans un ragoût de ris de veau, ou de foies gras, ou autre. (Voyez sous les articles particuliers la manière de les faire.) couvrez par-dessus de la même farce, frotez d'un œuf battu, pannez d'une mie de pain bien fine & faites cuire au four. Quand elle est cuite de belle couleur, dégraissez-la; nettoyez bien le bord du plat, & servez chaudement. Si elle est dans une tourtiere mettez-la dans un plat.

Poitrine de veau en surtout d'une autre façon.

Votre poitrine cuite dans la marmite, & égouttée, ouvrez-la en deux; mettez le côté des côtes dans un plat dans lequel elle doit être servie; élevez un bord tout autour avec une farce qui ait un peu de corps; mettez ensuite un ragoût froid, de ce que vous voudrez, sur la poitrine; prenez une croûte de pain chapelé, coupé selon la figure de la poitrine, passez-la dans du beurre ou dans du lard fondu; faites un trou au milieu, couvrez-en le ragoût froid qui est sur la poitrine: couvrez le tout de farce que vous unissez avec la main trempée dans un œuf battu; poudrez-la légérement de mie de pain & la mettez au four pour prendre couleur; faites un ragoût de champignons, jambon, foies gras, ris de veau, crêtes, trufes, morilles, mousserons, le tout coupé en dés, & bon assaisonnement; moüillez de jus & de coulis; coupez par morceaux les tendrons de la poitrine que vous avez reservés, mettez-les mitonner dans votre ragoût. Quand il est fini, ajoutez-y une échalote, un anchois ha-

ché, & un jus de citron ; retirez le plat du four ; dégraissez le tout, arrangez-le ragoût tout autour de la poitrine, & servez pour Entrée.

Poitrine de veau glacée dans une essence.

Choisissez une poitrine de veau bien blanche ; parez-la un peu sur les bords : attachez le bout de la peau avec une brochette ; faites-la blanchir légérement afin de la piquer plus facilement ; mettez-la dans une casserole avec du boüillon, un bouquet, une tranche de jambon ; quand elle est cuite, dégraissez la sausse, faites-la réduire en glace ; glacez-en la poitrine ; détachez ensuite ce qui reste dans la casserole en y mettant du coulis ; faites faire un boüillon ; passez la sausse au tamis ; pressez-y un jus de citron & servez avec la poitrine.

Poitrine de veau au pere Doüillet.

Faites-la tremper pendant quelques heures à l'eau tiéde ; faites-la blanchir ensuite à l'eau boüillante, mettez-la après dans une chaponniere avec boüillon, panais, carotes, oignons, thim, laurier, basilic, verjus, la chair d'un citron, sel, poivre & un bouquet. Quand elle est cuite servez-la dans dans un plat avec un peu de son boüillon pour Entrée.

Tendrons de veau à l'Allemande.

Coupez une poitrine de veau par tendrons avec leur peau, d'égale grosseur ; mettez-les tremper dans l'eau, & blanchir ; quand ils sont égouttés passez-les avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, des champignons coupés par moitié, du persil & de la ciboule hachée ; moüillez de boüillon. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, liez-les avec de la crême & des jaunes d'œufs ; pressez-y un jus de citron & servez.

Tendrons de veau aux pois.

Passez vos tendrons comme dans l'article

précédent ; au lieu de les moüiller de boüillon moüillez-les de jus, & les faites cuire avec de petits pois ; quand ils sont cuits ; liez-les d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.) Mettez-y une liaison d'un jaune d'œuf & de crême ; dressez les tendrons dans un plat, les pois & la sausse dessus, & servez chaudement.

L'on fait des fricassées de poulets & de pigeons aux pois de la même manière que la fricassée de tendrons.

Tendrons de veau aux cornichons.

Choisissez une poitrine de veau bien blanche ; mettez-la tremper dans l'eau & la faites blanchir ; coupez-la ensuite par tendrons que vous ferez cuire dans une bonne braise ; faites blanchir des cornichons, & quand ils sont égouttés, mettez-les dans une bonne essence. Quand les tendrons sont cuits servez-les avec le ragoût de cornichons.

Tendrons de veau frits.

Coupez vos tendrons, mettez-les cuire à la braise ; quand ils sont cuits marinez-les comme la poitrine. (Voyez cet article ci-devant.) Pannez-les ensuite & les faites frire de belle couleur.

Veau en fricassée blanche.

Coupez par tranches d'un gros bout de longe de veau rôti & froid ; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau ; mettez-y une pincée de farine, ensuite de la ciboule & du persil ; remuez sur le feu un moment ; mettez-y ensuite le veau ; assaisonnez de sel & poivre ; après deux ou trois tours, moüillez d'un peu de boüillon ; liez avec des jaunes d'œufs, de la crême & du persil haché ; remuez un peu sur le feu ; quand le ragoût est lié à propos, dressez-le dans un

plat & servez chaudement. Vous pouvez au lieu de crême mettre du verjus dans la liaison.

Jarret de veau à la Boiteuse.

Faites-le blanchir & cuire ensuite dans un bon boüillon bien assaisonné ; quand il est cuit dressez-le dans un plat ; mettez d'un côté un ragoût d'épinars à la Chirac ; laissez-y les queuës ; faites-les blanchir ; passez-les sans les hacher avec un morceau de bon beurre ; finissez les comme le ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinar.*) Mettez de l'autre côté des choux-fleurs blanchis & cuits dans un blanc, une sausse par-dessus, sans en mettre sur le jarret, & servez chaudement

Cuisseau de veau à la braise aux épinars.

Quand il est bien paré, lardez-le de gros lard, & le faites cuire à la braise ; foncez une marmite de tranches de bœuf & de veau ; mettez le cuisseau de veau ficelé dessus avec racines, oignons, un bouquet, une gousse d'ail, une feuille de laurier, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & faites suer pendant une heure sur de la cendre chaude ; mettez-y ensuite une bouteille de vin blanc, que vous faites bouillir & écumer auparavant, de bon boüillon, & faites cuire à petit feu. Quand le cuissau est suffisamment cuit, servez-le avec un ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinar*, la manière de le faire.)

On peut aussi servir de ce cuisseau froid coupé par tranches, pour Entremets.

Cuisseau de veau à la crême.

Lardez-le de gros lard & le faites mariner pendant dix ou douze heures dans une sainte Menehould faite avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, clous de girofle, une gousse d'ail, tranches d'oignons, persil, ciboule, deux ou trois pintes de lait ; faites

chauffer cette ſainte Menehould, en remuant toujours; quand elle eſt froide, mettez dedans votre cuiſſeau; eſſuyez-le enſuite avec un linge & le faites cuire à la broche envelopé de bardes de lard, & de trois ou quatre feuilles de papier gris; quand il eſt cuit, pannez-le de mie de pain; faites-lui prendre couleur & ſervez avec une ſauſſe piquante. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article *Sauſſe piquante*)

Cuiſſeau de veau à la daube.

Lardez de gros lard un morceau de rouëlle de veau ou le gigot tout entier; aſſaiſonnez les lardons avec ſel, perſil, ciboule hachée, une pointe d'ail, & épices mêlées; foncez une marmite de tranches de bœuf; mettez le cuiſſeau deſſus, avec ſel, poivre, un bouquet, oignon, racine; faites ſuer la braiſe pendant une heure, & la mouillez d'une bouteille de vin blanc que vous faites bouillir auparavant; laiſſez cuire à petit feu; quand il eſt cuit laiſſez-le refroidir dans ſon bouillon, dreſſez-le dans un plat, mettez ce qui reſte de ſauſſe deſſus en façon de glace, & ſervez froid ſur une ſerviette.

Filets de veau au blanc.

Paſſez des champignons coupés en filets avec un morceau de beurre, un bouquet, une pointe d'ail, clous de girofle; mouillez de bouillon; faites cuire & réduire la ſauſſe; coupez du veau cuit à la broche en filets bien minces; faites-les chauffer dans le ragoût de champignons ſans bouillir; liez avec de la crême & des jaunes d'œufs, un jus de citron & ſervez chaudement.

Filets de veau aux concombres.

Faites un ragoût de petits concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la manière de le faire.) Mettez dedans des filets de veau froid, cuits à

la broche ; faites-les chauffer sans boüillir & servez chaudement.

Longe de veau en ragoût.

Lardez votre longe de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre, & la faites cuire à la broche ; quand elle est presque cuite, mettez-la dans une casserole avec boüillon, un verre de vin blanc, paquet de fines herbes, champignons, le dégoût de la longe & farine frite ; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte, & servez pour Entrée.

Longe de veau à la crême ou à la Gasconne.

Faites-la blanchir, lardez-la de gros lard ; faites-la mariner dans une sainte Menehould, comme le cuisseau à la crême. (Voyez ci-devant cet article.) Faites-la cuire de même à la broche, & servez avec une sausse piquante.

Longe de veau à la braise.

Faites-la refaire, piquez-la de gros lard assaisonné de persil & de ciboule hachée, poivre, sel, fines herbes, fines épices ; garnissez le fond d'une casserole ovale de bardes de lard & de tranches de rouelle de veau ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes, persil haché, oignons coupés par tranches, carotes, panais, tranches de citron ; mettez-y la longe, le côté du rognon en haut ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, & faites cuire dessus & dessous ; quand elle est cuite & égouttée, dressez-la dans un plat ; jettez dessus un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, trufes, mousserons, & servez chaudement pour grosse Entrée. (Voyez au mot *Ris de veau*, la manière de faire ce ragoût.)

On peut servir cette longe avec un ragoût de concombres, ou bien avec un ragoût de lai-

tuës. (Voyez aux mots *concombre* & *laituë*, la manière de faire ces ragoûts.)

Demi-longe de veau au court-boüillon.

Envelopez-la dans une serviette, faites-la cuire dans un court-boüillon bien nourri & bien assaisonné; quand elle est cuite, servez-la garnie de pain frit ou de persil frit.

Côtelettes de veau farcies, grillées, avec essence.

Coupez un quarré de veau en côtelettes les plus épaisses que vous pourrez; faites un trou avec un couteau le long de la côte; mettez dedans une farce de volaille cuite à la broche, persil, ciboule, tétine de veau & lard blanchi, mie de pain trempée dans de la crême, sel, poivre, jaunes d'œufs; cousez-les ensuite pour que la farce ne sorte pas; assaisonnez-les pardessus de sel, gros poivre, une demi-feüille de laurier sur chaque côtelettes; faites-les mariner avec du lard fondu, persil, ciboule hachée; frotez-les de leur marinade; mettez dessus & dessous une barde de lard; envelopez-les de feüilles de papier; faites-les griller à petit feu; quand elles sont cuites, ôtez le papier, & les servez avec une bonne essence.

Côtelettes de veau aux fines herbes.

Passez-les sur le feu avec du lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché très-fin; mettez les côtelettes dessus avec le lard & les fines herbes où vous les avez passées; assaisonnez de sel & poivre; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise; tirez-les quand elles sont cuites; mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit; faites faire un boüillon pour dégraisser; passez la sauce au tamis, & servez avec un jus de citron sur les côtelettes.

Côtelettes de veau glacées aux petits oignons.

Piquez-les, faites-les blanchir & glacer ensuite; faites blanchir de petits oignons, ôtez-en la premiere peau; faites-les cuire dans du boüillon; quand ils sont cuits, mettez-les dans une essence; les côtelettes glacées, mettez une goutte de boüillon dans la casserole pour détacher ce qui reste; passez cette sausse au tamis; mettez-la dans le ragoût de petits oignons, & servez autour des côtelettes glacées.

Côtelettes de veau glacées aux petits pois.

Faites-les cuire & glacer comme les précédentes; faites un ragoût de petits pois. (Voyez au mot *pois*,) & servez dessus les côtelettes.

Cottelettes de veau en papillotes.

Coupez un quarré par côtes & les marinez avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés; au lieu d'huile, vous pouvez mettre du lard fondu; enveloppez chaque côte de papier blanc; faites un trou à chaque morceau de papier pour faire passer un petit bout de côte; mettez à chacune un peu de l'assaisonnement où elles ont été marinées; frotez les papiers d'huile, & faites griller à petit feu dans leur jus; quand elles sont cuites, servez-les à sec avec le papier.

Côtelettes de veau en ragoût.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez les côtelettes dessus avec un bouquet, des bardes de lard, sel & poivre; faites suer une demi-heure sur un petit feu, & y mettez ensuite un peu de boüillon; faites un ragoût de ris de veau & de champignons; mettez dedans le jus, où ont cuit les côtelettes; faites-lui faire un boüillon pour le dégraisser; mettez-y un jus de citron & servez sur les côtelettes.

Côtelettes

Côtelettes de veau marinées, voyez au mot *côtelette*.

Côtelettes de veau à la Lyonnoise, voyez au mot *côtelette*.

Côtelettes de veau à la poële, voyez *côtelette*.

Côtelettes de veau à la Choisi, voyez *côtelette*.

Quartier de veau à la crême, voyez au mot *quartier*.

Quartier de veau farci à la broche, voyez au mot *quartier*.

Quartier de veau mariné, voyez au mot *quartier*.

Quartier de veau piqué garni de hatelettes, voyez au mot *quartier*.

Epaule de veau à la Turque, voyez au mot *épaule*.

Gigot de veau farci, voyez au mot *gigot*.

Gigot de veau à l'estoufade, voyez au mot *gigot*.

Pour les apprêts des ris de veau, des fraises, du rognon, du foie, voyez sous les articles particuliers *ris de veau*, *fraise de veau*, *rognon de veau*, *foie de veau*.

Cervelle de veau frite.

Prenez la cervelle de deux têtes de veau; coupez en deux chaque morceau; faites-les mariner avec un morceau de beurre manié de farine, du vinaigre, de l'eau, sel, poivre, persil, ciboule, ail, oignon par tranches, clous de girofle; quand elles sont marinées, essuyez-les avec un linge, & les farinez; faites-les frire ensuite, & servez pour Entremets avec persil frit.

Cervelle de veau aux petits oignons.

Prenez la cervelle d'autant de têtes de veau que vous voudrez; faites-la dégorger dans de

l'eau boüillante ; mettez-la cuire ensuite avec des bardes de lard, un peu de boüillon, la moitié d'un citron en tranches, un demi-setier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, une gousse d'ail, clous de girofle ; faites blanchir & cuire ensuite dans du boüillon de petits oignons blancs assaisonnés de sel, d'un bouquet & de deux tranches de citron ; quand ils sont cuits, mettez-les dans une casserole avec du coulis, un peu de réduction ; faites-leur faire quelques boüillons ; retirez la cervelle de sa braise ; dressez-la dans un plat, le ragoût d'oignons par-dessus, & servez chaudement.

Cervelle de veau en caisses.

Prenez-en autant que vous voudrez ; coupez chaque morceau en trois ; faites-les dégorger dans l'eau tiéde, égouttez-les ensuite & les mettez mariner avec huile, jus de citron, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-menu ; faites de petites caisses de papier ; frotez-les d'huile ; mettez au fond de chaque caisse une petite barde de lard, les morceaux de cervelle dessus avec leur marinade ; couvrez de petites bardes de lard comme dessous ; faites cuire à petit feu sur le gril : quand elles sont cuites des deux côtés, servez dans les caisses.

Cervelle de veau à l'Italiênne.

Faites-les cuire dans un bon assaisonnement ; quand elles sont plus qu'à moitié cuites, coupez-les par morceaux de la grosseur d'une noix ; passez-les dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain bien fine ; faites-les frire comme des pigeons au basilic ; dressez-les dans un plat, & servez avec un jus de citron pour Entremets.

Oreillons de veau à la Sultane.

Echaudez les oreilles, faites-les blanchir ; cou-

pez-en les bouts de la longueur de deux doigts; faites cuire les oreillons dans une braise blanche avec des tranches de veau blanchies un instant; couvrez-les dessus comme dessous avec des bardes de lard, tranches de citron, un verre de vin de Champagne, un peu de boüillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, thim, laurier, basilic, clous de girofle: que les oreillons se conservent bien blancs; quand ils sont cuits, servez-les avec une sauffe à la Sultane.

Oreilles de veau en menus droits.

Les oreilles échaudées & blanchies, faites-les cuire avec boüillon, bardes de lard, un bouquet de persil, ciboule, ail, thim, laurier, basilic, clous de girofle, sel & poivre; tirez-les quand elles sont cuites, & les laissez refroidir; coupez-les en petits filets; mettez dans une casserole une tranche de jambon, des champignons coupés en filets, un oignon de même; passez le tout avec les oreilles avec un morceau de beurre; moüillez d'un verre de vin de Champagne, d'un peu de réduction & de coulis; ajoûtez un bouquet, persil, ciboules, ail, thim, laurier, basilic, clous de girofle; faites boüillir le ragoût à petit feu, & dégraissez; quand il est cuit, ôtez la tranche de jambon & le bouquet; mettez-y de la moutarde; faites chauffer sans boüillir, & servez chaudement.

Oreilles de veau en ravigote.

Mettez dans une petite marmite de bon boüillon, un bouquet de persil, ciboule, ail, thim, laurier, basilic, clous de girofle, un citron coupé par tranches, & après en avoir ôté la peau, sel & poivre; quand le boüillon commence à boüillir, mettez-y les oreilles de veau, & les couvrez de bardes de lard; quand elles sont cuites, mettez dans le fond d'un plat une sausse

en ravigote chaude, les oreilles de veau dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Sausse* l'article ravigote chaude.)

Tête de veau avec sa peau.

Echaudez-la bien, parez la par-dessous de ses os; faites-la dégorger & blanchir; faites un blanc avec de la farine & de l'eau, faites boüillir, mettez-y la tête de veau & faites cuire avec du petit-lard blanchi coupé par tranches; assaisonnez avec sel, poivre, oignons, racines, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail, une feüille de laurier; quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, du petit-lard autour; faites une poivrade avec du vinaigre, sel & poivre; faites-la boüillir, si vous voulez, & servez dans une sauffiere.

L'on sert de même les têtes de veau sans la peau.

Tête de veau farcie.

Prenez une tête de veau avec sa peau; quand elle est bien échaudée & bien nettoyée, dessossez-la, étendez-la sur une table le côté des oreilles en dessous; faites une farce avec la chair d'une poularde rôtie, champignons, persil, un peu de ciboule hachée, lard blanchi, graisse de bœuf, jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, le tout haché & pilé dans le mortier, & assaisonné de sel, poivre, fines épices, herbes; faites un lit de cette farce sur la tête de veau, mettez-y un ragoût de pigeons, perdreaux, cailles ou ortolans, comme au poupeton; couvrez le ragoût de la même farce, pliez la tête de maniere qu'elle paroisse entiere; envelopez le dessus d'un flanchet de veau & la ficelez; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, oignons par tranches, carotes, pa-

nais tranches de citron verd, persil haché ciboules entieres, feüilles de laurier; mettez-y ensuite la tête de veau; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, & servez avec une essence & un jus de citron.

Tête de veau farcie avec différens ragoûts.

On peut servir cette tête de veau farcie & cuite, comme on vient de le dire, avec un ragoût de trufes vertes ou d'écrevisses dessus. (Voyez aux mots *truffe* & *écrevisse* la manière de faire ces ragoûts.)

Tête de veau d'une autre façon.

Quand elle est bien échaudée, desossez-la sans percer la peau, étendez-la sur une table; étendez dessus une petite farce fine qui soit bien liée; arrangez-y ensuite des filets de bœuf & de mouton avec des lardons de lard & de jambon; donnez-lui la figure d'une tête de veau en la cousant; faites-la cuire comme une bonne daube bien nourrie; quand elle est cuite & dégraissée servez-la avec tel ragoût que vous jugerez à propos, ou bien avec une essence liée pour Entrée.

Tête de veau frite.

Cette tête de veau cuite comme on vient de le dire peut se frire étant trempée dans des œufs battus & pannée; on la sert avec persil frit.

La tête du chevreuil se peut accommoder de la même manière excepté qu'il faut y laisser le crane, pour qu'elle ait plus figure de tête. On la farcit de même, on la fait cuire & on la sert de la même façon.

Tête de veau à l'Angloise.

Prenez une tête de veau avec sa peau; échaudez-la, fendez-la en deux pour la mieux faire

dégorger en eau tiéde ; faites cuire ces deux moitiés dans une bonne braise moüillée avec la langue. Quand elles sont cuites, retirez-les, conservez la moitié la plus propre que vous pannerez avec une mie de pain bien blanche ; arrosez-la de beurre & de fines herbes ; faites lui prendre couleur au four ; faites un ragoût de l'autre moitié, coupée comme des menus droits avec la langue ; faites mariner la cervelle que vous couperez ensuite en petits dés; farinez-les & les faites frire ; du petit-lard de même ; dressez le ragoût dans un plat, la seconde moitié de tête dessus, un cordon autour du plat de petits tas de cervelle frite, petit-lard & persil frit; servez pour Entrée.

Jus de veau.

Coupez de la roüelle de veau par tranches & les battez ; garnissez-en le fond d'une casserole ; mettez par-dessus quelques oignons coupés par tranches, carotes & panais, avec un peu de boüillon ; faites suer à petit feu & attacher légérement; moüillez de mitonnage, & laissez mitonner doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite. Quand le veau est cuit, passez le jus dans un tamis, & le conservez dans une terrine.

Ce jus est pour toutes sortes de potages & de ragoûts.

Coulis ou blond de veau.

Garnissez le fond d'une casserole de tranches de cuisse de veau, de beurre ou lard fondu, tranches de jambon, oignon piqué d'un clou avec un peu de boüillon ; faites suer ; quand le caramel est formé, ôtez la viande & tous les ingrédiens & les jettez dans une autre casserole ; mettez dans le caramel du beurre ou du lard fondu avec de la farine ; faites colorer sur le feu, sans sentir le roux ; moüillez de bon

boüillon, un peu de jus ; quand la viande est cuite, dégraissez & passez ce blond par le tamis sans expression.

Autre blond de veau.

Quand la viande a bien sué dans la casserole, laissez attacher comme pour tirer un jus léger de veau ; faites alors un demi roux avec du lard fondu & de la farine ; moüillez de boüillon avec un peu de jus ; finissez comme on vient de le dire.

Pain de veau.

Coupez de la roüelle de veau par tranches bien minces que vous battrez avec le dos d'un couteau ; faites une farce avec d'autres roüelles de veau bien hachées, lard blanchi, graisse blanchie, jambon cuit, toutes sortes de fines herbes, la chair d'un estomac de chapon & de perdrix, trufes hachées, champignons, & mousserons aussi hachés, tout cela bien assaisonné de toutes sortes de fines épices & mêlé d'un peu de crême ; arrangez dans une casserole ronde les bardes de lard, ensuite la moitié des tranches de veau battuës, & enfin la farce ; couvrez dessus de la même maniere que dessous, ensorte que la farce soit bien enfermée ; faites cuire ensuite à la braise feu dessus & dessous. On peut mettre une petite pointe d'ail dans la farce ; le tout bien dégraissé servez chaudement.

Pain de veau avec differens ragoûts.

On peut servir ce pain de veau aux pois, ou aux asperges, avec un ragoût de concombres, de chicorée, ou de petits champignons. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de faire ces ragoûts.)

Terrine de tendrons de veau aux petits pois.

Vos tendrons coupés, lavez-les bien ; mettez du lard fondu dans une casserole, & quand il est un peu chaud, mettez-y les tendrons de

veau assaisonnés de sel, poivre, un bouquet un oignon piqué de clous, un peu de persil haché. Quand ils sont passés, mettez-y tant-soit peu de farine; moüillez moitié boüillon & moitié jus, & laissez mitonner à petit feu; faites un ragoût de petits pois. (Voyez au mot *Pois*, la manière de le faire.) Dressez proprement les tendrons dans la terrine; jettez le ragoût de pois par-dessus & servez chaudement.

Terrine de tendrons de veau à la purée verte, aux pointes d'asperges & aux cœurs de Laituës.

Vos tendrons coupés, faites les cuire à la braise avec du petit lard; faites une purée verte. (Voyez au mot *Purée*, la manière de la faire.) Faites un ragoût depointes d'asperges & de cœurs de laituës. (Voyez sous les articles particuliers la manière de le faire.) Quand les tendrons de veau sont cuits, dressez-les dansla terrine, du petit-lard entre-deux, les cœurs de laituës autour avec les pointes d'asperges, la purée par-dessus & servez chaudement.

Potage d'une poitrine de veau un pain au milieu.

Farcissez le pain d'un bon godiveau, bien assaisonné avec moëlle de bœuf, culs d'artichaux, champignons, ris de veau & autre. Ce pain doit être découvert & mis au milieu du plat; dressez votre potage à l'ordinaire; moüillez d'un boüillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau avec d'autres viandes; nourrissez d'un bon jus de veau & servez.

On fait aussi un potage avec un jarret de veau.

Pâté de rouëlle de veau, chaud.

Coupez en trois une rouëlle de veau; lardez-la de moyen lard bien assaisonné; dressez-la en pâte fine sur un bon godiveau; garnissez de

pointes d'asperges, champignons, ris de veau, morilles, trufes, culs d'artichaux, lard pilé, avec sel, poivre, fines épices, fines herbes; couvrez de même pâte & faites cuire pendant deux heures. Avant de servir dégraissez-le bien; mettez y un coulis de veau & de jambon-(Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.) Servez chaudement pour Entrée.

Pâté froid de veau.

Prenez de la rouëlle de veau, lardez-la de gros lard bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices; faites-la mariner avec du vinaigre; faites une abaisse d'une pâte ordinaire que vous mettrez sur de gros papier beurré. Dressez-y votre veau avec du lard pilé & des bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnemens ordinaires. Couvrez d'une autre abaisse faites cuire & servez froid.

Nous avons exposé au commencement de cet arricle, les qualités de la chair de veau. Voyez sous les articles particuliers les qualités de ses différentes parties, comme fraise, pieds, &c. pour les effets qu'il peut produire suivant ses différens apprêts. (Voyez les articles *Ragoût*, *Assaisonnemens*, *Pâtisseries*.)

VIN. *Vinum*. Les principes ou élémens dont le vin est composé sont un esprit inflammable, un phlegme, un sel tartareux acide, une espèce de substance sulphureuse & oléagineuse.

Les vins diffèrent les uns des autres par rapport au goût, à l'odeur & aux autres vertus, selon la proportion & le mélange de ces élémens. Ceux qui contiennent une grande quantité d'esprit inflammable, enivrent & échauffent; mais ceux en qui les parties phlegmatiques ou tartareuses aigrelettes dominent, sont laxatifs & diurétiques, & n'affectent pas aisément la tête. Les

vins qui contiennent une grande quantité de ſubſtance oléagineuſe & ſulphureuſe, comme ſont tous les vins vieux, ſont d'un jaune extrêmement foncé, d'un goût & d'une odeur forte; & comme ils ne tranſpirent pas aiſément, ils reſtent long-tems daus le corps, & le deſſéchent.

On trouve encore dans les vins qui n'ont pas ſuffiſamment fermenté, ſur-tout dans ceux de Frontignan, de Canaries & de Hongrie, un autre élément, ou principe eſſentiel, ſçavoir, une ſubſtance douce, oléagineuſe, tempérée & viſqueuſe, qui les rend non-ſeulement agréables au goût, mais encore nutritifs & adouciſſans.

Il y a des vins qui contiennent un ſoufre doux & ſubtil, au lieu que les autres n'ont qu'un ſoufre groſſier, moins agréable au goût. Les vins de Hongrie, par exemple, & du Rhin, contiennent un eſprit beaucoup plus agréable, & un ſoufre plus doux & plus ſubtil que ceux de France: de-là vient que l'odeur ſeule du vin du Rhin, lorſqu'il eſt vieux & de bonne qualité, ranime les forces à un point extraordinaire; ce que les autres vins ne font point.

Le principe tartareux varie auſſi, ſelon les vins: les uns, comme ceux de Provence, contiennent une grande quantité de tartre groſſier, & les autres, comme celui du Rhin, un tartre infiniment plus ſubtil; quelques-uns, comme ceux de Marſeille, contiennent un tartre nitreux légérement amer, ce qui les rend laxatifs & diurétiques.

La couleur des vins dépend du principe oléagineux & ſulphureux qui ſe réſout & ſe mêle intimement avec leurs parties, à l'aide du mouvement fermentatif inteſtin; d'où il ſuit qu'elle

doit être d'autant plus foncée, que le vin contient une plus grande quantité d'huile.

Tous les vins rouges en général ont un goût & une vertu astringente, non-seulement à cause qu'on les laisse long-tems infuser avec les pellicules rouges du raisin, mais encore avec leurs pepins, dont le goût est manifestement astringent; aussi extraient-ils le principe astringent de ces deux substances, pour se l'approprier.

Les pays situés entre le 40. & le 50. degré de latitude, comme la Hongrie, l'Espagne, le Portugal, l'Italie, la France, une grande partie de l'Allemagne, l'Autriche, la Transilvanie, & une grande partie de la Grece, produisent les meilleurs vins, parce que ces régions sont beaucoup plus exposées au soleil que les autres.

L'expérience prouve encore que les vins qui croissent sur des montagnes situées sur les bords des rivieres, sont infiniment meilleurs que les autres; car la bonté des vins ne dépend pas seulement de l'influence du soleil, mais aussi de la nourriture que les raisins reçoivent. Or comme les montagnes sont exposées à la rosée, qui est beaucoup plus abondante aux environs des rivieres que par-tout ailleurs, & que celle-ci renferme une eau subtile, & un principe éthéré, il n'est pas étonnant qu'elle fournisse une nourriture convenable pour les vignes. Les vignes ont encore besoin de pluie; car les rosées ne suffisent pas pour les nourrir.

La nature du soleil contribue aussi beaucoup à la bonté du vin, & l'on observe que les meilleurs ne croissent point dans les terres grasses, argilleuses, grossieres & noirâtres; mais bien dans celles qui abondent en pierres, en sable, en craie; car ces dernieres, quoique stériles en apparence, conservent long-tems la chaleur du

ſoleil, qui échauffe les racines des vignes, & donne moyen à la nourriture de ſe diſtribuer dans toutes les parties de la plante.

Ajoûtez à cela que les eaux qui circulent dans ces ſortes de terreins, s'atténuent, ſe filtrent, & ſe débarraſſent de leurs parties les plus groſſieres; au moyen de quoi le ſuc nourricier de la plante devient plus pur & plus ſubtil.

On ne doit donc pas douter que la nature du ſoleil ne contribuë pas infiniment à varier les goûts du vin, & à lui donner une qualité bonne ou malfaiſante, puiſque des cantons ſitués ſur la même montagne, également expoſés au ſoleil, & qui portent des vignes de même eſpéce, produiſent des vins tout-à-fait différens par rapport à la ſalubrité, au goût, & à la qualité. Le vin de Toray, ſi l'on en croit les habitans, n'eſt redevable de ſes vertus ſalutaires qu'à l'or qui croît dans cette contrée; mais ne vaut-il pas mieux les attribuer à la grande quantité de ſoufre corroboratif que le terrein contient, puiſque l'or ni aucun autre métal, ne peut contribuer à la fertilité de la terre, ni encore moins éxalter les ſucs des végétaux, ou les rendre plus ſalutaires. La ſalubrité des vins de Hongrie dépend uniquement de la ſubtilité de la nourriture que les vignes reçoivent, auſſi-bien que le principe aérien & éthéré qui ſe mêle avec leur ſuc, & rend les alimens & les remedes beaucoup plus ſalutaires qu'ils ne l'euſſent été ſans cela.

Plus les eaux ſont ſubtiles, légéres & imprégnées d'une maniére éthérée, plus elles ſont ſalutaires. Les eaux médicinales ne guériſſent les maladies avec tant d'efficacité, qu'à cauſe des ſels & du principe ſpiritueux éthéré qu'elles contiennent, & elles n'en ont pas plutôt été dépouillées par la chaleur & par l'approche de l'air, qu'elles perdent entierement leur vertu. C'eſt

ainsi que l'esprit éthéré élastique contenu dans le vin accélére, le mouvement des fluides, & excite de légéres contractions dans les fibres motrices qui facilitent la circulation du sang & des humeurs, aussi bien que les sécrétions & les excrétions dont la vie dépend.

De-là vient que les vins de Hongrie qui contiennent des parties extrêmement subtiles & spiritueuses, sont si propres à rétablir les forces, & à chasser les humeurs cruës & superflues du corps.

Le vin en général posséde un grand nombre de vertus; l'usage modéré de cette liqueur prolonge la vie, & entretient le corps en santé & en vigueur; il influe non-seulement sur le corps, mais encore sur l'esprit, dont il augmente les facultés plus qu'aucune autre liqueur ou qu'aucun autre remede que l'on connoisse; Gryllus prétend que les Grecs n'ont été redevables de leur savoir qu'à la bonté de leurs vins; & qu'ils n'ont perdu la réputation qu'ils avoient acquise dans les Arts & dans les Sciences, que depuis que les Turcs ont détruit leurs vignobles. En effet l'expérience prouve que les Italiens, les François, les Allemans, &c. dont les pays abondent en excellens vins sont beaucoup plus ingénieux que les peuples du Nord qui ne boivent que de la biere.

On a de tout temps fait l'éloge du vin & on l'a toujours regardé comme très-salutaire; ce n'est pas sans raison; en effet on ne se porte bien qu'autant que la circulation est en bon état, or il est certain que lorsque les humeurs sont grossieres, & que la circulation languit, en conséquence de la foiblesse du cœur, ou pour telle autre cause que ce soit, les fonctions animales, & par conséquent la santé souffrent une altération consi-

dérable. On prévient ces malheurs par le vin, qui, pris avec modération, augmente la chaleur du corps, rend le pouls plus fort & plus vif, pousse le sang du centre à la circonférence, augmente la transpiration, provoque l'urine, rend le visage vermeil, fait enfler les veines, en un mot fortifie le corps & l'esprit.

Les anciens étoient si persuadés de cette vérité, qu'ils estimoient l'ivresse nécessaire de tems à autre, pourvû qu'elle ne fût pas excessive, car le trop grand abus du vin n'est pas moins nuisible que celui des autres remedes. Si l'on en boit dans quelques occasions plus qu'à l'ordinaire, ce ne doit être que dans la vuë de réveiller les esprits, de ranimer l'ame, de purifier le sang, & de lever les obstructions.

On sera peut-être bien aise de trouver ici une liste des principaux vins qui croissent en Europe, & dont on fait le plus d'usage, avec leurs propriétés & leurs qualités.

L'Italie fournit des vins aussi généreux que délicieux, entre autre celui qui croît au pied du Mont Vésuve, comme sous le nom de *lacrima christi*, parce qu'il coule en forme de larmes avant qu'on ait foulé le raisin. Quelques-uns le nomment vin vierge; il est pénétrant d'un rouge vermeil, d'une odeur agréable, d'un goût douceâtre, & d'une qualité salutaire; il passe avec beaucoup de facilité à cause de sa ténuité.

Le vin d'Albe, ainsi nommé du lieu où il croît, n'est pas moins salutaire aux personnes en santé qu'aux malades, à cause de la vertu qu'il a d'exciter la transpiration & l'urine; il y en a de rouge & de blanc.

Le muscat de Toscane, ou le vin de Montofiascone est très-estimé & extrêmement agréable à boire.

Le vin Marciminien qui croît près de Vicence est excellent, & moins nuiſible aux gouteux qu'aucun autre vin que ce ſoit.

Les vins de Rhétie, qui croiſſent dans la vallée Télivienne ſont extrêmement riches & délicieux; ils ſont rouges comme du ſang, doux, & laiſſent un goût quelque peu auſtere ſur la langue.

Les vins de Crete & de Chypre, autrefois connus ſous le nom de *Puniques*, ſont deux vins de Grece généralement eſtimés.

Le vin de Champagne tient le premier rang entre ceux qui croiſſent en France; il eſt agréable à l'eſtomac, ami des nerfs & de la tête; il paſſe aiſément par les urines; & l'acide ſubtil & ſpiritueux qu'il contient le rend d'un goût délicieux

Les vins de Bourgogne tiennent le ſecond rang; ils ſont forts, couleur d'œil de perdrix, agréable au goût, moins volatil, & plus propre à ſupporter l'eau que le vin de Champagne.

Comme ils contiennent plus d'eſprit qu'aucun autre vin, il conviennent à ceux d'ont l'eſtomac engendre une grande quantité d'acides, aux vieillards, par exemple, auſſi bien qu'aux perſonnes ſujettes aux affections hipocondriaques & aux fiévres quartes. Ils ſont ſurtout ſalutaires dans les cas où la chilification eſt défectueuſe, & où il reſte beaucoup de crudités acides dans l'eſtomac.

Enfin comme dans la diſtilation du vin de Bourgogne, le réſidu eſt un phlegme acide, auſtére & aſtringent, il s'enſuit que ce vin eſt propre pour fortifier le tour de l'eſtomac & des inteſtins; & qu'il vaut mieux en faire uſage lorſque le ventre eſt lâche que lorſqu'il eſt reſſerré.

Le vin clairet, qui croît aux environs de Bourdeaux, eſt quelque peu auſtére ; il ne trouble ni la tête, ni les opérations de l'eſprit, & il fortifie admirablement le ſon de l'eſtomac. Le meilleur eſt celui de Pontac.

Les vins d'Orléans, tant rouges que blancs, ſont généreux & amis de l'eſtomac ; mais ils portent ordinairement à la tête.

Les vins blancs du Poitou, approchent un peu de ceux du Rhin ; mais ils ſont bien plus cruds.

On peut encore mettre au rang des meilleurs vins de France, le vin de Frontignan & le vin muſcat, qui eſt rouge, extrêmement fort, d'un goût âcre & quelque peu auſtére, & capable de ſupporter l'eau.

Tel eſt encore le vin de l'Hermitage, entre Valence & Saint Valier, qui eſt rougeâtre, médiocrement auſtére, & d'un goût approchant de celui des Baies de Mirte.

L'Eſpagne produit des vignes qui donnent des vins excellens, à cauſe de la maturité du raiſin.

Le vin de Canarie, qu'on apporte aujourd'hui des grandes Canaries, croît aux environs de Palma. On en fait un grands cas.

Le vin de Malvoiſie eſt fait avec de gros raiſins ronds, & ſe conſerve ſi long-tems, qu'on peut le tranſpor[illegible]ns toutes les parties du monde.

Le vin de malaga eſt beaucoup plus gras que celui de Canarie.

Le vin d'Alicante, dans le Royaume de Valence, eſt rouge, épais, agréable au goût, & fortifie l'eſtomac. Celui auquel on donne communément le nom de Tent ou de vin couvert, ne différe en rien du précédent.

Nous avons déja parlé des vins de Hongrie & du Rhin.

Entre

Entre les vins, il y en a d'épais, de légers, d'austeres & de doux ; & de ces vins les uns sont blancs, les autres d'un jaune foncé ou rouges ; sans parler des couleurs intermédiaires, qui sont des teintes fortes, ou affoiblies des premières ; il y en a qui portent beaucoup d'eau, & d'autres qui en portent peu.

Les vins épais nourrissent beaucoup, font un sang épais & causent des obstructions dans les visceres.

Les vins austeres conviennent mieux à l'estomac ; ils nourrissent peu.

Les vins doux produisent des effets tout contraires.

Les vins blancs échauffent moins que les autres.

Les vins d'un jaune foncé sont les plus chauds ; après eux les vins rouges.

Les petits vins, ou ceux qui ne peuvent porter qu'une très-petite quantité d'eau, sont les moins efficaces, & il n'y en a point qui attaquent moins la tête.

Ceux, qui se font une étude particuliere de conserver leur santé, choisiront les vins riches & hauts en couleur.

Ceux qui outre cela auront envie d'entretenir leurs esprits animaux dans un état libre & tranquile, s'en tiendront aux petits vins, ou aux vins blancs & clairs qui portent peu d'eau, à moins qu'un appauvrissement extraordinaire du sang ne les détermine à user d'une liqueur plus active.

Dissertation sur les vins par M. Andry.

La qualité propre du vin, dit M. Andry, quand on en use modérément, est de réparer les esprits animaux, de fortifier l'estomac, de purifier le sang, de favoriser la transpiration, & d'aider à toutes les fonctions du corps & de l'esprit ;

ces effets salutaires se font plus ou moins sentir, selon le caractere propre de chaque vin ; la consistance, la couleur, l'odeur, le goût, l'âge, la séve, le pays, l'année apportent ici des différences notables.

Gros vin.

1°. Quant à la consistance le vin est ou gros, ou délicat, ou entre les deux ; le gros vin contient peu de phlegme, & beaucoup de soufre grossier, de terre & de sel fixe ; ensorte que les principes qui le composent sont portés avec moins de facilité au cerveau, & s'en dégagent avec plus de peine, quand ils y sont parvenus ; cette sorte de vins convient à ceux qui suent facilement ou qui font un grand exercice, à ceux que le jeûne épuise & qui ont peine à supporter l'abstinence.

Vin délicat.

Le vin délicat renferme beaucoup de phlegme, peu de soufre, & quelques sels volatils, ce qui le rend moins nourrissant, mais plus capable de délayer les sucs, de se distribuer aux différentes parties du corps & d'exciter les évacuations nécessaires ; c'est pourquoi il est propre aux convalescens & à ceux dont les viscéres sont embarrassés par des obstructions, pourvû toutefois que ce vin n'ait point trop de pointe, comme il arrive à quelques-uns.

Vin qui tient le milieu entre le gros & le délicat.

Le vin qui tient le milieu entre le gros & le délicat, n'est ni trop nourrissant ni trop diurétique, & il convient à un très-grand nombre de personnes.

2°. Quant à la couleur, le vin est ou blanc ou rouge, & le rouge est ou paillet, ou couvert.

Les vins blancs contiennent un tartre plus fin,

les rouges en ont un plus groſſier ; les premiers ſont plus actifs, les ſeconds le ſont moins & nourriſſent davantage; en un mot les vins blancs picotent plus que les autres, ce qui eſt cauſe qu'ils pouſſent par les urines ; mais ils peuvent à la longue incommoder l'eſtomac & les inteſtins, en les dépoüillant trop de leur enduit.

Il y a des vins rouges qui tirent ſur le noir ; ceux-là renferment plus de tartre que d'eſprit; ils ſont aſtringens & plus capables de reſſerrer que d'ouvrir ; le vin paillet ou clairet tient beaucoup du vin blanc ; mais il eſt moins fumeux & plus ſtomacal.

3°. A l'égard de l'odeur, les vins qui en ont une agréable, qui eſt ce qu'on appelle *ſentir la framboiſe*, ſont plus ſpiritueux que les autres ils réparent plus promptement les forces & contribuent plus efficacement à la digeſtion ; auſſi conviennent-ils mieux aux vieillards. Il y a des vins qui ont une odeur de fût, d'autres qui ſentent le pouſſé, d'autres le bas, tous vins mal-faiſans

4°. Pour ce qui eſt de la ſaveur, les uns ſont doux, les autres auſtéres, les autres participent de l'un & de l'autre. Il y en a enfin qui ſont acides, d'autres qui ſont âcres.

Les vins doux ſont tels, parce que dans le tems qu'ils ont fermenté, leurs parties ſulfureuſes ont été moins ſubtiliſées par l'action des ſels ; enſorte que ces ſoufres groſſiers embarraſſant les pointes de ces mêmes ſels, les empêchent de piquer fortement la langue ; c'eſt pourquoi les vins doux cauſent moins d'irritations & conviennent par conſéquent à ceux qui ſont ſujets à touſſer ou qui ont des chaleurs de reins. Ils nourriſſent beaucoup, ils humectent & ils lâchent ; mais il en faut boire peu, ſans quoi ils font des obſtructions par leurs parties groſſiéres.

Le vin bouru surtout, est de cette nature & il produit beaucoup de bile. Ces sortes de vins au reste n'enivrent guéres ; ce qui vient de ce que les esprits en sont trop concentrés ; mais il y en a qui avec cette douceur, autrement appellée *Liqueur du vin*, ont beaucoup de piquant, & ceux-là sont plus apéritifs, parce que leurs soufres ont été plus coupés & plus divisés par les pointes des sels.

Les vins curbes & autres ont des sels grossiers, plus capables d'embarrasser les parties où ils sont portés, que de les pénétrer, ce qui est cause qu'ils sont forts astringens, & qu'ils resserrent l'estomac & les intestins. Ces vins nourrissent peu, & n'attaquent gueres la tête ; mais comme ils sont extrêmement stiptiques ; il y'a peu de constitutions, auxquelles ils conviennent.

Les vins qui tiennent le milieu entre le doux & l'austére, sont les plus agréables & en même tems les plus sains, ils fortifient l'estomac & se distribuent aisément.

Il y a des vins qui n'ont que du piquant, & dont ce piquant tire sur l'amertume ; ceux-là sont à craindre aux bilieux & à tous les tempéramens secs.

5°. Par rapport à l'âge, le vin est vieux, ou nouveau, ou de moyen âge. Le nouveau parmi nous, est celui qui n'a pas encore passé deux ou trois mois ; le vieux celui qui a passé un an, & le vin de moyen âge, celui qui ayant passé le quatriéme mois, n'a pas encore atteint la fin de l'année.

Le vin nouveau est de deux sortes, ou tout nouvellement fait, ou fait depuis un mois ou deux. Le premier étant encore verd & se digérant à peine, produit des diarrhées & quelquefois des vomissemens, sans quoi il fait des

obstructions dangereuses, remplit le corps de pituites, & peut quelquefois donner lieu à la génération de la pierre. Le second a les qualités du premier dans un moindre degré.

Les vins de moyen âge, c'est-à-dire qui ayant plus de quatre mois, n'ont pas encore un an, sont les meilleurs de tous, parce que leurs principes ont eu assez de tems pour se mêler intimement les uns avec les autres, & n'en ont pas eu assez pour se désunir; c'est en cela que consiste leur véritable point de maturité.

Le vin vieux qui avance dans la deuxiéme année, commence à dégénérer. Plus il vieillit alors, & plus il perd de sa bonté. Celui d'un an, autrement dit d'une feüille est encore dans sa vigueur : mais les vins de quatre & cinq feüilles, que quelques personnes vantent tant, sont des vins usés, dont les uns sont insipides, les autres amers, ou aigres, ce qui dépend de la qualité qu'ils avoient auparavant : car les vins forts deviennent amers en vieillissant, & les foibles s'aigrissent.

Chez les anciens un vin passoit pour nouveau les cinq premieres années: il étoit de moyen âge les cinq autres, & on ne le regardoit comme vieux que lorsqu'il avoit dix ans; encore s'en buvoit-il qui ne commençoit à être de moyen âge qu'à quinze ans. Quelques Auteurs font même mention de vins qui avoient cent & deux cens feüilles. Mais il faut remarquer que les anciens pour conserver leurs vins si long-tems, les faisoient épaissir jusqu'à consistance de miel, quelquefois même jusqu'à leur laisser prendre une telle dureté en les exposant à la fumée dans des outres ou peaux de boucs qu'on étoit obligé pour se servir de ces vins, de les raper avec un coûteau. Souvent aussi pour une certaine façon qu'on leur donnoit pour les

empêcher de se gâter, quand ils étoient encore assez clairs, on les laissoit s'épaissir d'eux-mêmes avec le tems. Tous ces vins épais contractoient dans la suite une amertume insupportable; mais comme en s'épaississant, ils se réduisoient à une fort petite quantité, & qu'en même tems ils étoient si forts, qu'on s'en servoit pour donner goût aux autres; ils se vendoient extrêmement chers. Leur amertume & leur épaisseur étoient cause qu'il falloit employer beaucoup d'eau, tant pour les délayer que pour rendre leur goût supportable.

Il est facile de juger qu'une once de ces vins délayée dans une pinte d'eau, y conservoit encore beaucoup de sa vertu; aussi y en avoit-il dans lesquels il falloit mettre vingt parties d'eau sur une de vin.

6°. Quant à la séve qui est ce qui fait la force du vin, on distingue le vin en vineux & en aqueux. Le premier est celui qui porte bien de l'eau, & le second celui qu'un peu d'eau affoiblit. Le vin vineux nourrit davantage; l'aqueux nourrit moins. Le premier est sujet à troubler la tête; le second est plus ami du cerveau, & convient mieux aux gens de lettres.

A l'égard du pays, les vins les plus communs sont ceux d'Italie, d'Espagne, d'Allemagne & de France.

Vins d'Italie.

Le meilleur vin d'Italie est celui qui croît au pied du mont Vésuve & qui est vulgairement appellé *Lacrima Christi*. Il est d'un rouge vif, d'une odeur agréable, d'une saveur un peu douce, & il passe aisément par les urines.

Un des plus renommés après celui-là est le vin *d'Albano*: il y en a de rouge & de blanc. Ils conviennent l'un & l'autre aux sains & aux in-

firmes : ils facilitent la refpiration & excitent les urines.

Le vin de *Monte-fiacone* ne cede point à celui d'*Albano* pour l'excellence du goût.

Le vin de Vicence, Capitale d'un petit pays appellé le Vicentin dans l'Etat de Venife, eft un vin innocent dont les gouteux boivent fans en reffentir aucune incommodité.

Vins d'Efpagne.

Les vins qu'on nous envoye d'Efpagne font non-feulement différens des autres par la qualité qu'ils tiennent du climat, mais encore par la maniere, dont on les fait : car on met boüillir fur un peu de feu le fuc des raifins dès qu'il a été tiré, puis on le verfe dans des tonneaux où on le laiffe fermenter ; mais comme il a été dépouillé par le feu d'une partie confidérable de fon phlegme, ce qui a empêché les fels de fe déveloper affez par la fermentation pour pouvoir divifer éxactement les parties fulphureufes, il arrive que les foufres n'en font qu'à demi rarefiés, & qu'embarraffant les pointes des fels, ils ne leur laiffent que la liberté de chatoüiller doucement la langue, ce qui eft caufe que ces fortes de vins ont une confiftance de fyrop & un goût fort doux ; mais l'ufage fréquent en eft dangereux à la fanté.

Ces vins ne fe doivent boire qu'en paffant, & en fort petite quantité, feulement pour remédier à certaines indifpofitions d'eftomac que l'ufage commun des vins ordinaires eft quelquefois incapable de corriger.

Vins d'Allemagne.

L'Allemagne, comme on l'a deja dit, n'eft pas également fertile en bons vins, & il n'y a que la partie méridionale, & l'on voit même en confultant la carte, que toutes les régions fituées à plus de 51. degrés d'élévation du Pole, font

ſtériles en bons vins, parce que dans les pays voiſins du Septentrion, l'air eſt moins ſubtil, & la terre moins remplie de ſoufre.

Entre les vins d'Allemagne, ceux du Rhin & de Moſelle tiennent le premier rang. Ils renferment un ſoufre très-fin & un acide très-délié, beaucoup d'eſprit éthéré, une ſuffiſante quantité de phlegme, & très-peu de terre; ce qui les rend très-ſains

On dira peut-être qu'ils contiennent beaucoup d'acide tartareux, comme on le reconnoît par la diſtilation, & que par conſéquent ils doivent être ennemis des nerfs; mais il faut remarquer que l'acide du vin du Rhin, n'eſt point un acide groſſier, un acide fixe & corroſif; mais un acide de toute une autre nature par le mélange d'un ſoufre ſubtil qui le corrige; car il n'y a rien qui adouciſſe & qui modifie plus les acides que le ſoufre. D'ailleurs s'il y a de l'acide dans le vin du Rhin, cet acide même en fait le mérite; car il ſert à en briſer les ſoufres, qui ſans cela ſe porteroient avec trop de violence dans le ſang, & pourroient troubler les fonctions.

Vins de France.

Les principaux vins de France ſont ceux d'Orléans, de Bourgogne, de Languedoc, de Provence, d'Anjou, de Poitou, de Champagne, &c.

Les vins d'Orléans ſont vineux & agréables: ils n'ont ni trop, ni trop peu de corps: ils fortifient l'eſtomac; mais ils portent à la tête, & ils enivrent aiſément. Pour les boire bons, il faut qu'ils ſoient dans leur ſeconde année.

Les vins de Bourgogne ſont la plûpart un peu gros, mais excellens. Ils ont pendant les premiers mois quelque choſe de rude, que le tems corrige bien-tôt. Ils ſont très-nourriſſans; ils fortifient

fortifient l'estomac, & portent peu à la tête.

Les vins de Gascogne sont gros & couverts, peu astringens néanmoins. Ils ont du feu sans porter à la tête, comme les vins d'Orléans. Ceux de Grave qui croissent auprès de Bordeaux, & qu'on nomme ainsi à cause du gravier de leur terroir, sont avec raison les plus estimés du pays. Ils ont un goût un peu dûr; mais ce sont des vins qui enivrent moins que les autres, & dont la principale qualité est de fortifier l'estomac & les intestins.

Les vins d'Anjou sont blancs, doux & fort vineux. Ils se gardent assez long-tems, & sont meilleurs un peu vieux.

Les vins de Champagne sont très-délicats; ce qui est cause qu'ils ne portent presque point d'eau, & nourrissent peu. Ils exhalent une odeur subtile qui réjouït le cerveau. Leur goût tient le milieu entre le doux & l'austere. Ils montent aisément à la tête, & causent des fluxions, quoiqu'ils passent facilement par les urines. Ceux de la côte d'Aï sont les plus excellens.

Les vins de Poitou ont de la réputation, & ils méritent d'être estimés par le rapport qu'ils ont avec les vins du Rhin; mais ils sont plus cruds.

Les vins de Paris sont blancs, rouges, gris, paillets, tous chauds & secs, portant peu l'eau, & assez agréables au goût.

Les vins de Roanne flattent le goût, & sont de plus fort sains, ce qui vient de leur exposition; car ils croissent sur des côteaux, dont la plûpart regardent ou l'Orient ou le Midi, ce qui ne peut que les rendre excellens.

Les vins de Lyon qui croissent le long du Rhône, connus sous le nom de vins de rivage, sont vigoureux & exquis. Ceux de Condrieux

sur-tout ne sçauroient être assez loües pour leur bonté.

Les vins de Frontignan, de la Cioutat, de Canteperdrix, de Rivesarde, sont comparables aux vins de Saint Laurent & de Canaries. Ils ne conviennent point pour l'usage ordinaire, & ils ne sont bons que lorsqu'il s'agit de fortifier un estomac trop froid, ou de dissiper quelque colique causée par des matières crues & indigestes. On en use aussi par régal, comme on use des vins d'Espagne.

Ces vins contiennent une grande quantité de sels, beaucoup de soufres & peu de phlegmes, ce qui vient de la façon qu'on donne au raisin dont on les fait. On en tord la grappe avant de la cueillir, & on la laisse ainsi quelque tems se cuire à l'ardeur du soleil qui enleve une bonne partie de l'humidité; ensorte que leur suc trop dépouillé de son phlegme, ne peut ensuite fermenter entierement: d'où il arrive qu'il retient une douceur & une épaisseur à peu-près semblable à celle des vins d'Espagne.

Pour ce qui est de l'année, il faut y avoir beaucoup d'égard si l'on veut juger sainement de la qualité d'un vin. Celui de Beaune, par exemple, demande une saison tempérée, & celui de Champagne veut une saison bien chaude. Le premier est sujet à s'engraisser quand les chaleurs ont été grandes, & le second demeure verd après un été médiocre; il en est de même des autres vins; mais le détail seroit inutile.

Usage qu'on doit faire du vin.

Tout vin, comme tout autre mixte, est composé de sel, de soufre, d'esprit, d'eau, de terre, & ce n'est qu'aux diverses proportions & aux divers mélanges de ces principes qu'il faut attribuer les différentes qualités des vins. Ceux de ces principes qui dominent le plus dans tous

les vins sont le sel & l'esprit; l'esprit qui est le principe le plus actif fait la principale vertu des vins; c'est ce qui les rend capables de donner de la vigueur, d'aider à la digestion, de réjoüir le cerveau, de ranimer les sucs; mais comme le propre de cet esprit est de le rarefier dans les différentes parties où il se porte, & d'y faire rarefier les liqueurs qu'il y trouve, il arrive que lorsqu'il est en trop grande abondance, il gonfle & dilate les parties outre mesure, ce qui fait qu'elles sont moins flexibles & qu'elles n'agissent plus avec la même aisance qu'auparavant; ensorte que les esprits animaux & les autres liquides n'étant plus régis par les solides, les principales fonctions tant de l'ame que du corps, qui ne s'entretiennent que par l'équilibre, qui regne entre les solides & les fluides, doivent se déranger; c'est ce qu'on voit arriver à ceux qui boivent trop de vin; leur tête appésantie, leurs yeux troubles, leurs jambes chancelantes, leurs délires ne prouvent que trop ce désordre; mais sans boire du vin jusqu'à s'exposer à ces accidens, il arrive toujours lorsqu'on en boit beaucoup, que les membranes & les conduits du cerveau, trop souvent plus tendus qu'ils ne doivent être, tombent enfin par cet effort réitéré dans un relâchement qui ne leur permet plus de reprendre deux-mêmes leur premiere agilité, & de pousser les liquides comme ils faisoient, ce qui doit nécessairement rallentir la circulation des sucs, interrompre les sécrétions, mettre le desordre dans les esprits animaux & porter par conséquent beaucoup de dommage, non-seulement au corps, mais encore à l'esprit.

On voit par-là que si tout le monde doit boire peu de vin, les enfans en doivent encore

moins boire que les autres, & que si l'on manque de leur être févére là dessus, les fibres délicates de leur cerveau, qui se tendent facilement par la raréfaction des esprits du vin, se relâchent de bonne heure & deviennent flasques avant que d'avoir eû le tems d'acquérir la fermeté nécessaire, ce qui non seulement doit causer aux enfans des fluxions; mais les rendre grossiers & stupides pour le reste de leur vie, la vivacité & la pénétration de l'esprit dépendant surtout de la fermeté médiocre des fibres du cerveau.

Si l'on examine le vin par rapport à son sel, on y trouve encore un grand écueil. Ce sel est un acide tartareux capable par conséquent, s'il vient à s'accumuler dans le corps, de faire des coagulations dangereuses. Or le vin pris trop pur, en trop grande qnantité, & trop souvent, ne peut que déposer dans les viscéres beaucoup de son sel acide, d'où il s'ensuit que de ce côté-là il doit encore faire de grands désordres, comme de causer des apoplexies, des létargies, des tremblemens, des goutes & plusieurs autres maladies semblables, qui n'ont d'autres principes que la coagulation. Le moyen de prévenir tous ces accidens, c'est de bien tremper son vin; alors les esprits sulfureux de cette boisson affoiblis par un véhicule suffisant, ne causeront qu'une fermentation douce & légére, plus propre à donner de la force aux parties qu'à leur faire violence; & le sel tartareux qu'elle renferme suffisamment délayé, s'échappera avec facilité par les urines, & ne fera sur les parties solides qu'une impression délicate, capable seulement d'entretenir les mouvemens, de faciliter par ce moyen le cours du sang, de favoriser les sécrétions & de rendre la transpiration plus entiere.

Ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe boire le vin pur ; mais alors il en faut prendre peu. On ne peut guére preſcrire là-deſſus de regle générale. Les perſonnes délicates & les jeunes gens doivent éviter le vin pur, ſur-tout après des alimens de dure digeſtion ; mais les perſonnes robuſtes peuvent ſe l'accorder avec plus de liberté. La raiſon en eſt ſenſible ; les gens robuſtes & ceux qui ſont accoûtumés à de grandes fatigues ont les fibres plus dures & plus ſolides ; ces fibres par conſéquent étant moins ſuceptibles d'ébranlement ne peuvent que ſe bien trouver d'une certaine quantité de vin pur, parce qu'il leur faut quelque choſe de vif & de piquant pour les agacer, ſans quoi elles tombent dans l'inaction ; cela ſe prouve par la nature même des fibres motrices, qui dans les animaux qui viennent de mourir, reprennent leur mouvement d'oſcillation quand on les arroſe de vin pur, au lieu qu'elles demeurent mortes quand on ne les humecte que d'eau ſimple.

De plus le vin donne ordinairement une nouvelle vertu aux fermens de l'eſtomac qui en deviennent plus actifs, & plus pénétrans, ce qui eſt ſur-tout néceſſaire aux perſonnes d'un tempérament fort, lorſqu'elles joignent à un grand exercice, une nourriture groſſiére & de difficile digeſtion, comme ſont les gens de la campagne & les ouvriers.

Quant à la ſeconde partie de la propoſition, ſçavoir que le vin pur eſt beaucoup plus nuiſible aux perſonnes délicates lorſqu'elles le boivent après des alimens difficiles à digérer, M. Andry la prouve ainſi. Le vin, dit il, aide à la digeſtion des alimens, & à leur diſtribution ; mais comme tous les alimens ne ſont pas également faciles à digérer, il s'enſuit que ceux

qui sont trop indigestes, & qui après s'être tournés en alimens cruds, seroient sortis par les sels, se subtilisent assez par l'action du vin, pour s'insinuer dans le sang, & trop peu pour y pouvoir faire, quand ils y sont arrivés, la fonction de sucs nourriciers ; ensorte que le sang se trouve surchargé d'une matiére hétérogêne qui trouble la circulation & embarrasse les viscéres; au lieu que si cet aliment avoit conservé sa première grossiéreté, & qu'ils ne se fût point introduit dans les vaisseaux, il auroit pris son cours par les sels, ou seroit sorti par le vomissement, ce qui n'auroit pû être que salutaire. Ainsi ceux qui après des alimens de mauvais suc, boivent du vin pur, se font plus de tort, s'ils ne sont d'un tempérament extrêmement robuste, que s'ils buvoient de l'eau pure, parce qu'ils introduisent dans le sang un suc impur qui y doit causer d'autant plus de désordre, que ce sang est plus délicat, & que les parties solides qui doivent pousser les fluides, ont moins de force & de ressort. Ce n'est pas que le vin pur ne corrige en partie la crudité de ces sortes de sucs; mais il ne la corrige jamais si bien lorsqu'elle est à un certain point, qu'il ne vaille encore mieux ne point introduire ces sucs dans le sang.

Au reste, comme il y a des vins qui ne portent point l'eau, & d'autres qui la portent, il y a aussi des estomacs dont les fermens sont aussitôt émoussés par l'eau ; ainsi il faut dire que ceux qui en pleine santé peuvent se contenter d'eau pure, sans faire tort à la digestion & à leurs forces, ont l'estomac meilleur que les autres, & ne doivent point être cités comme des exemples qui prouvent que l'usage de l'eau pure soit toujours plus sain par lui-même, puisque si l'eau leur fait du bien, ce n'est qu'à cause que les dissolvans de leur estomacs sont si forts, que sans

le secours de l'eau qui en modére l'action, ils le seroient trop; ce qui est si vrai qu'on remarque que la plupart des buveurs d'eau sont plus voraces, non que ce soit toûjours l'eau qui cause cette voracité; ce qui arrive quelquefois; mais parce que souvent elle les trouve tels, & c'est principalement par cette raison qu'elle leur est bonne; la voracité qu'ils ont venant pour-lors de la pointe des sels dont leurs dissolvans sont armés; ainsi croire que, parce qu'on voit plusieurs personnes se bien porter & avoir même de la force de reste en buvant de l'eau seule, il s'ensuive en général que l'eau pure soit la boisson la plus propre pour fortifier la digestion, c'est confondre l'effet avec la cause.

L'homme tel qu'il est aujourd'hui, a des dissolvans foibles qui ont besoin quelquefois d'être aidés & éguisés par le vin; quelques-uns cependant ont ces dissolvans plus forts, & ceux-là peuvent se passer de vin.

En général on peut dire avec le sçavant Horstius, que le vin modérément pris, est une boisson très-convenable à l'homme; que cette boisson contient un phlegme qui humecte, un esprit qui réchauffe, un soufre qui nourrit, & qu'elle a beaucoup plus de rapport avec notre nature que l'eau simple, surtout lorsque cette nature commence à s'affoiblir par la suite des années.

Le vin, dit P. Gontier, aide à la coction des alimens, à la distribution des sucs, & à la sortie des superfluités; il cuit & résout la pituite, il corrige le suc mélancolique, répare les esprits dissipés, & entretient dans leur état naturel toutes les fonctions du corps; il fomente la chaleur naturelle, leve les obstructions, ouvre les passages, adoucit la bile, dont il chasse une partie par la voie des urines & par les issuës de la peau. On peut l'appeller le véritable élixir de la

vie, mais il faut en sçavoir user ; car selon l'usage qu'on en fait, on y trouve la santé ou la maladie, la tranquilité ou le trouble, la paix ou la guerre .... Pour ce qui est des buveurs d'eau, continue le même Auteur, j'en ai vû peu qui fussent d'une bonne santé ; ils sont la plûpart sans couleur & d'un teint livide, ce qui vient de ce qu'ils abondent en crudités: car l'eau qu'ils boivent les nourrissant peu, & n'ayant pas assez d'action pour contribuer, comme il faut, à la distribution des sucs, leur laisse une faim dévorante qui les oblige à prendre plus d'alimens qu'ils n'en peuvent digérer ; ensorte qu'ils amassent plus de sucs impurs que les autres, ce qui a fait dire à Démétrius, & peut-être avec assez de raison en un sens, qu'il n'y a rien de bon à attendre d'un buveur d'eau.

Vin brûlé.

Prenez une pinte de bon vin de Bourgogne, mettez-la dans une éguierre d'argent découverte avec une livre de sucre, deux feüilles de macis, un brin de poivre long, douze clous de girofle, une branche de romarin, deux feüilles de laurier ; mettez ensuite cette éguierre devant un grand feu, & du charbon allumé tout autour ; mettez le feu au vin avec du papier allumé, laissez le brûler, jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul ; on doit boire ce vin le plus chaud que l'on peut.

Vin des Dieux.

Pelez deux citrons & les coupez par tranches avec deux pommes de reinette coupées de même ; mettez le tout dans un plat avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de vin de Bourgogne, six clous de girofle, un peu d'eau de fleurs d'orange ; couvrez bien le tout & le laissez tremper pendant deux ou trois heures ; passez-le ensuite dans une chausse, comme

Hipocras, ambrez-le si vous voulez & le musquez aussi ; cette liqueur est excellente.

VINAIGRE. *Acetum.* Le vinaigre est une liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale que l'on tire du vin, au moyen d'une seconde fermentation.

Il est extrêmement utile, parce qu'il résiste de la manière la plus forte à la putréfaction dangereuse à laquelle les sucs animaux sont sujets. Il ne peut nuire par son âcreté, à cause des particules huileuses qu'il contient, qui se manifestent par grand nombre d'expériences, quoique cachées par l'acide. Il est très-pénétrant ; il s'insinue dans toutes les parties du corps, si on en excepte un petit nombre de vaisseaux, & venant à se distribuer dans tout le systême vasculeux, il y agit avec efficacité, sur-tout lorsqu'il est aidé par la chaleur naturelle & le mouvement vital. Il se mêle encore très-promptement avec tous les fluides animaux, sans en excepter même l'huile, & produit par ce moyen un grand nombre d'effets dans le corps.

Les mets peuvent être assaisonnés avec du vinaigre, à moins qu'il n'y ait une maladie d'une nature froide. Le vinaigre est froid & desséchant ; ses parties, comme nous l'avons dit, sont très-déliées ; c'est un puissant dissolvant. Il divise, il atténue les mauvaises humeurs dont l'estomac est embarrassé. Si l'on a pris en aliment quelque substance dont les élémens soient grossiers, elle sera dissoute, atténuée, & pour ainsi dire, travaillée par l'action du vinaigre.

Il y a deux sortes de vinaigre, sçavoir de rouge & de blanc. Le vinaigre rouge se fait avec le vin rouge, & le vinaigre blanc avec le vin blanc. On appelle aussi quelquefois le vinaigre distilé, vinaigre blanc. Le vinaigre peut être encore nommé différemment, suivant les différentes

sortes de plantes qu'on y a fait infuser; par exemple, le vinaigre rosat, le vinaigre de sureau, le vinaigre d'œillet, le vinaigre d'estragon, & plusieurs autres. Le vinaigre doit être choisi en général d'une saveur piquante, agréable, & suffisamment acide, qui ait été fait avec de bon vin rempli d'esprits & chargé de beaucoup de tartre.

Le vinaigre est astringent & rafraîchissant, pourvû qu'il soit pris en une quantité modérée. Il excite l'appétit, il aide à la digestion des alimens, il appaise les ardeurs de la bile, il arrête quelquefois le hoquet & le vomissement.

Le vinaigre pris en trop grande quantité picote fortement l'estomac & les intestins, & incommode le genre nerveux. Il est encore pernicieux aux personnes maigres & atténuées; à celles qui ont la poitrine foible, qui toussent beaucoup, qui ne respirent qu'avec peine, & qui sont sujettes aux affections histériques. Il convient aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards & les personnes d'un tempérament mélancolique doivent s'en abstenir, ou en user sobrement.

Le vinaigre, dit M. Lemery, est un verjus révivifié. Le verjus n'est aigre, comme on l'a dit, en parlant des différens etats où passe le raisin, avant qu'il soit venu à une parfaite maturité, que parce que ses acides tiennent le dessus des autres principes, & il ne devient doux ensuite que parce que ses acides sont embarrassés par des parties huileuses & rameuses qui se sont élevées à mesure que le fruit a mûri : or il paroît que les acides du raisin qui avoient perdu une partie de leur force par leur union avec des principes huileux, recouvrent dans le vinaigre leur premiere force telle qu'ils l'avoient dans le verjus. Voici comme il le prouve.

Le vinaigre se fait par une seconde fermentation du vin. Dans la premiere les esprits sulfureux surmontent l'obstacle des matières grossieres qui les embarrassoient, précipitent au fond & aux côtés du tonneau la lie & le tartre du vin. La liqueur demeure en cet état tant que les esprits du vin ont assez de force & sont assez abondans pour repousser continuellement les parties tartareuses & pour les empêcher de se mêler à la liqueur & d'y prendre le dessus. Mais aussi-tôt qu'une partie des esprits s'est échappée, le tartre ne trouvant plus une aussi grande résistance qu'auparavant, se dissout dans le vin, & prenant à son tour le dessus des autres principes, absorbe les esprits & s'y unit. C'est alors que le vin devient aigre.

Nous disons que l'union du tartre avec le vin le rend aigre, parce que le tartre contient beaucoup d'acide, & que d'ailleurs on ne voit rien autre chose dans le vin qui puisse lui procurer cette aigreur. Voici une expérience qui confirme ce raisonnement.

Ayez un tonneau rempli de vin, & garni à ses côtés de beaucoup de tartre; faites aigrir ce vin dans le même tonneau, & l'on pourra voir après que le vin sera devenu aigre, que le tartre qui étoit auparavant aux côtés du tonneau, n'y sera plus, & qu'il se sera dissout dans la liqueur.

Pour faire plus promptement le vinaigre, on met le vin dans un lieu chaud; la chaleur en cette occasion excite dans le vin une petite fermentation, en fait dissiper quelques esprits, & donne plus de facilité au tartre de s'étendre dans la liqueur. S'il n'y avoit point assez de tartre dans le tonneau où l'on veut faire du vinaigre, on n'a qu'à y jetter de la lie qui est un véritable tartre. Cependant on fait du vinaigre

en exposant à l'air du vin dans un vaisseau sans qu'on y jette du tartre, parce qu'il y a toujours dans le vin des parties tarrareuses qui y nagent, qui s'y rarefient & s'y étendent ensuite ; mais ce vinaigre n'est ni si fort ni ne se conserve si longtems que l'autre.

Il y a une chose à remarquer dans le vin qui aigrit, c'est qu'il ne perd point de son volume ; au contraire il semble qu'il en augmente : la raison en est que dans cette occasion la dissipation des esprits n'est point sensible, & que le tartre s'y rarefiant beaucoup, peut augmenter un peu le volume de la liqueur.

Le vinaigre est astringent, rafraîchissant, & convenable dans les esquinancies & dans les hémorrhagies, parce qu'il fixe & arrête le mouvement impétueux des humeurs en les épaississant un peu; il excite l'appétit en picotant un peu les fibres de l'estomac : il aide à la digestion des alimens, en les divisant & en les atténuant par ses pointes acides.

Le vinaigre pris en trop grande quantité produit des effets tout opposés; il affoiblit & débilite l'estomac, en l'irritant trop fortement ; il incommode beaucoup le genre nerveux par cette même irritation qui cause quelquefois des mouvemens convulsifs : c'est pourquoi l'on défend le vinaigre dans les affections histériques. Il maigrit, parce que ses acides se mêlant en grande quantité avec les parties balsamiques & albugineuses de la masse du sang, les rarefient & les divisent à un point qu'elles deviennent ensuite incapables de s'attacher aux parties solides, & de les nourrir.

On m'objectera peut-être, continue M. Lemery, que j'attribue sans aucun fondement aux acides du vinaigre pris en grande quantité, la force de rarefier & d'atténuer les parties balsa-

miques du sang, puisque je viens de dire que ces acides épaississent & coagulent les humeurs; d'où il paroîtroit bien plutôt suivre que plus ces acides sont abondans, & plus la coagulation ou l'épaississement des liqueurs sera parfaite.

Mais il faut, dit-il, faire attention que les acides, suivant leur qualité différente, produisent ou la coagulation, ou la dissolution. Ils produisent la coagulation quand ils sont en petite quantité, parce qu'ils sont aisément liés & retenus par les parties rameuses du corps où ils se sont embarrassés; mais quand ils sont en grand nombre, ils divisent & ils atténuent de tous côtés ce même corps, & ils surmontent la résistance que leur opposoient ses parties rameuses embarrassantes. Il se fait pour-lors une véritable dissolution; on ne doit donc pas croire que la dissolution & la coagulation soient deux choses si opposées, puisque la coagulation n'est autre chose qu'un commencement de dissolution, ou plutôt une dissolution imparfaite.

Le vinaigre, dit M. Andry, quand on en use fréquemment, affoiblit considérablement l'estomac, & cause des mouvemens convulsifs, ce qui ne peut venir que du trop grand picotement qu'il fait sur les fibres. Il est contraire aux femmes, sur-tout à celles qui sont sujettes à la maladie histérique; il séche le corps, & en rafraîchissant, en apparence, il brûle en effet.

Maniere de faire le vinaigre.

Pour en faire de très-bon, on prend pour un muid de vinaigre trois livres de farine de seigle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, autant de gingembre, une once de pirètre, une once de poivre-long, demi-once de muscade, autant de canelle; mettez le tout en poudre, & les paîtrissez avec la farine, & de bon vinai-

gre : on en fait une espéce de gâteau un peu épais, qu'on met cuire au four pour le laisser après refroidir ; étant froid on le met en morceaux, qu'on jette dans le Tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud ; on bouche bien le bondon, puis on le roule à plusieurs reprises.

Cela fait, on met le tonneau dans un endroit chaud, & le lendemain, on prend douze pintes de vin qu'on verse dans ce tonneau, puis huit jours après douze ou quinze autres pintes, & ainsi de huit jours en jours, on continuë, jusqu'à ce que le tonneau soit plein, jusqu'à un trou qu'il faut faire à quatre doigts d'en haut du fond, qu'on laisse ouvert; ce trou doit être percé de manière qu'on y puisse mettre un bondon ; ensuite prenez un litron de fleurs de sureau, jettez-le dans le vinaigre, qui se perfectionnera bientôt après.

Pour donner de la couleur au vinaigre on prend des grapes de sureau ; lorsqu'elles sont bien mûres on les écrase dans un baquet; on laisse fermenter cette liqueur comme le vin, la couvrant de quelque chose ; ensuite on la tire à clair, & on la met dans un baril pour s'en servir au besoin; il faut mettre ce baril à la cave, il se conservera ainsi toute l'année.

On fait du vinaigre rosat. Pour y réussir, prenez des feüilles de roses qui ne soient point à cent feüilles, car les autres ont plus d'odeur; laissez-les sécher au soleil ; étant séches, mettez-les dans une bouteille de verre à large cou, que vous emplirez après de vinaigre ; le meilleur qu'il y ait ; ajoutez-y quelques clous ; exposez le tout au soleil dans le plus chaud de l'été, pendant un mois ou six semaines ; après cela, servez-vous de ce vinaigre, qui sera excellent.

On fait aussi du vinaigre à l'œillet, & à l'estragon. Il faut observer la même chose que pour le vinaigre rosat, à l'exception des matières, qui sont différentes, c'est-à-dire qu'au lieu des feüilles de roses, on prend celles de l'œillet, & l'estragon en herbes.

Vinaigre à la mariniere propre pour différentes sausses.

Prenez dans le mois de Mai de l'estragon, du cerfeüil, de la pimprenelle & du cresson; faites-les sécher au soleil du midi, mettez-les ensuite dans une cruche avec quatre oignons en tranches, douze gousses d'ail, autant d'échalotes, une pincée de coriandre concassée, une poignée de grains de moutarde, quatre citrons coupés par tranches, un gros de poivre long, un demi gros de macis & vingt-quatre clous de girofle; emplissez la cruche de bon vinaigre, bouchez-la bien, exposez la au Soleil pendant huit jours; passez le vinaigre à la chausse, mettez-le dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

VIOLETTE, *Viola*. Petite plante qui donne une fleur fort odoriférante dont on fait de la pâte, du syrop, de l'eau & de la conserve.

Pâte de fleurs de violette.

Pilez quatre onces de fleurs de violette bien épluchées, mêlez-les avec une livre de marmelade de pommes passées par le tamis; faites sécher le tout dans un poêlon; mêlez-y du sucre; dressez votre pâte & la faites sécher à l'étuve comme les autres.

Au lieu de marmelade de pommes vous pouvez prendre de la marmelade de citron, ou du syrop violat tout fait, au lieu de piler la violette, commme on l'a dit.

Conserve de violette.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de

leurs boutons ; pilez-les dans un mortier, passez-les dans un linge, tirez-en le jus ; faites cuire du sucre à soufflé, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y le jus de violette ; quand le sucre est abaissé, mêlez-le bien, mettez-y un peu de jus de citron ; vuidez aussitôt votre conserve dans des moules pour la couper avec la pointe d'un couteau en telle manière que vous voudrez.

Syrop de violette.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de leurs boutons ; faites cuire une livre de sucre à soufflé ; pilez vos fleurs de violette dans un mortier, mêlez-les bien avec le sucre dans un poëlon ; passez le tout ensemble dans un linge. Quand ce syrop est passé mettez-le dans une bouteille que vous bouchez quand il sera froid.

Il faut que les violettes aient une bonne odeur & qu'elles aient été cueillies le matin avant le lever du Soleil.

Eau de violette.

Prenez des violettes cueillies avant le lever du Soleil, & en tems sec ; deux poignées suffisent pour deux pintes de liqueurs ; épluchez-les bien, ne prenez que la feüille des fleurs, mettez-les dans l'eau avec un quarteron ou demi-livre de sucre.

On laisse infuser le tout pendant six heures ; on la passe ensuite à travers un linge ; puis pour la boire plus agréablement, on l'a fait glacer.

VIVE, *Viva* ou *Draco marinus*, poisson de mer, à peu-près de la taille & de la figure d'un maquereau ; mais elle a la peau plus unie, la chair plus ferme, & les arêtes plus piquantes : c'est un des poissons les plus sains & les plus exquis que l'on serve sur les tables ; la chair en est tendre,

tendre, blanche, ferme, courte, friable, peu chargée de ſucs groſſiers, & d'un très-bon goût; elle ſe digere facilement, charge peu l'eſtomac, & nourrit beaucoup ; elle ne produit aucuns mauvais effets, à moins qu'on n'en uſe avec excès : elle convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament.

Ce poiſſon eſt armé au haut du dos de petits aiguillons ou de petits os tranchans qui lui ſervent de défenſe contre les pêcheurs. S'ils en ſont piqués la partie s'enfle & la tumeur eſt accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur & de fiévre. Ces aiguillons n'ont pas même perdu tout leur venin quand l'animal eſt mort, & quand par hazard les cuiſiniers en ſont piqués, il leur arrive preſque les mêmes accidens que ſi l'animal eût été vivant ; c'eſt pourquoi il eſt ordonné par les Réglemens de Police aux pêcheurs & aux Marchands de poiſſon de les couper.

On peut ſe ſervir pour remede, dit M. Lemery, de matières âcres, volatiles, ſulfureuſes, comme d'eſprit-de-vin, d'un mélange d'oignons & de ſel, ou bien de la chair même de la vive. Toutes ces matières étant appliquées ſur la plaie ouvrent les pores de la peau, & elles donnent une iſſuë plus libre aux parties venimeuſes qui s'y étoient introduites. Quelques-uns ordonnent en cette occaſion de réduire en cendre le cerveau de la vive, & d'en prendre intérieurement la poudre. Cependant par cette calcination on prive le cerveau de ce poiſſon de ſes ſels volatils qui ſont les plus efficaces pour détruire le venin, & on réduit ce cerveau en forme de matière alcaline propre ſeulement à abſorber quelques pointes acides ; ainſi ce même Auteur conſeille le cerveau de

la vive sans lui faire subir l'opération dont nous avons parlé.

M. Andry dit que quand on a été piqué, il n'y a qu'à prendre le foie de la vive, & après l'avoir écrasé l'appliquer sur la blessure, & que c'est là le remede le plus prompt & le plus sûr.

La vive se mange ordinairement rôtie sur le gril, servie à la sauce blanche avec un peu de verjus; elle est fort saine apprêtée ainsi; quelques-uns l'aiment mieux frite, d'autres au beurre roux; ce dernier apprêt lui ôte beaucoup de sa bonne qualité, le beurre roussi étant un beurre à demi brulé qui ne sauroit que contrarier la digestion.

On apprête les vives en gras & en maigre. En voici les différentes manières.

Vives à la broche en gras.

Vuidez, lavez, essuyez & piquez des vives de moyen lard assaisonné; passez-les chacune dans une brochette, attachez-les à la broche & les arrosez d'une marinade de cette maniere; mettez un peu de vinaigre dans la lechefrite, avec un peu d'essence de jambon, du poivre, & un peu de sel, quelques oignons coupés par tranches, des ciboules entières, tranches de citron, un morceau de beurre; mettez les vives au feu, arrosez-les de tems en tems de la marinade, & les dressez dans un plat; jettez une essence de jambon dessus, & les servez chaudement.

Vives en gras au jambon.

Vuidez, lavez, essuyez & arrangez des vives dans une casserole de leur grandeur; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, tant soit peu de fines herbes, un oignon, un bouquet; coupez par tranches une livre ou demi-livre de roüelle de veau; garnissez le fond d'une casserole, avec une couple de tranches de jambon;

couvrez la casserole & la faites suer sur un fourneau ; étant sué & attaché, comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu, de la farine, ce qu'il en faut ; remuez avec une cuiller sur le fourneau ; étant roux, moüillez-le moitié boüillon, & moitié jus.

Faites boüillir la moitié d'une bouteille de vin de Champagne, ou vin blanc ; mettez dans la casserole, où sont les vives, vuidez-y le jus de veau ; mettez mitonner à petit feu ; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon* comme on fait ce ragoût.) Quand le ragoût de jambon est de bon goût, tirez les tranches de jambon &, en garnissez les vives ; jettez-le dessus, & les servez chaudement.

Vives en gras aux écrevisses.

Faites cuire les vives de la même maniére que les vives au jambon ; étant cuites, tirez-les de leur jus, & les mettez égoutter ; dressez-les, & jettez dessus un ragoût de queuës d'écrevisses en gras, & les servez chaudement. (Voyez à *Ecrevisses* la maniére de faire ce ragoût de queuës d'écrevisses en gras.)

Vives en gras aux huîtres.

Mettez cuire les vives de la même maniére que les vives au jambon ; tirez-les de leur jus, & les laissées égoutter ; dressez-les dans un plat ; jettez dessus un ragoût d'huîtres en gras ; & servez chaudement. (Voyez au mot *Huîtres*, la maniére de faire ce ragoût.)

Vives à la braise.

Vuidez, lavez & essuyez des vives, garnissez une casserole ovale de la grandeur des vives que vous voulez y mettre, de bardes de lard & de tranches de bœuf ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, quelques oignons coupés par tranches, ciboules, persil, feuilles de laurier ; arrangez-y les vives ; as-

saisonnez-les dessus, comme dessous ; couvrez-les de tranches de bœuf, & bardes de lard ; couvrez la casserole, mettez cuire, feu dessus & dessous ; étant à demi cuites, mettez-y deux verres de vin blanc ; achevez de les faire cuire ; étant cuites, tirez-les & les mettez égoutter ; dressez-les, jettez un ragoût de foies gras, de ris de veau, de crêtes, champignons, trufes & mousserons dessus, & servez chaudement. Voyez à leur article particulier la manière de faire chacun de ces ragoûts, soit avec un ragoût de champignons, ou de mousserons, ou de trufes. On peut servir des vives à la braise.

Vives farcies en gras aux mousserons.

Habillez des vives, farcissez-les par les oüies d'une farce de blanc de volaille ; mettez-les cuire à la braise, de la même manière qu'il est marqué ci-devant ; étant cuites, tirez-les ; & les laissez égoutter ; dressez-les dans un plat, jettez-y un ragoût de mousserons en gras par-dessus. (Voyez à *Mousseront* la manière de faire ce ragoût.)

Filets de vives en gras.

Vuidez, lavez, & essuyez vos vives ; frotez-les dans du beurre fondu, & un peu de sel ; mettez-les griller, étant grillées coupez la tête, & le bout de la queue, ouvrez-les & en ôtez l'arrête ; coupez-les en quatre, & les dressez dans un plat ; jettez dessus une essence de jambon, & les servez chaudement.

On y met aussi un ragoût de mousserons, ou un ragoût de trufes vertes.

Vives en gras aux cardons d'Espagne.

Mettez cuire les vives à la braise, comme ci-dessus ; faites un ragoût de cardes, ou de montans de la même manière qu'il est marqué au mot *Cardes*.

Vives en gras au céleri.

Elles se font de la même manière que celles aux cardes. (Voyez au mot *Céleri* la manière de faire le ragoût de céleri)

Vives en gras au coulis de perdrix.

Faites cuire des vives à la braise de la manière qu'il est marqué ci-dessus ; étant cuites tirez-les & les mettez égoutter ; dressez-les dans un plat ; jettez dessus un coulis de perdrix au roux, servez-les chaudement. (Voyez au mot *Perdrix* la façon du *Coulis* de perdrix au roux.)

Vives à la braise avec toutes sortes de coulis.

Les vives à la braise se servent avec toutes sortes de coulis. (Voyez *Coulis*.)

Vives aux trufes à l'Italienne.

Pelez des trufes, & les jettez dans l'eau à mesure ; faites-les égoutter, coupez-les en tranches, passez-les avec un demi-verre d'huile, un bouquet, une tranche de jambon, deux gousses d'ail, trois clous ; mettez-y une petite pincée de farine ; moüillez avec un verre de vin de Champague, une cuillerée de réduction, un peu de bon boüillon, une petite cuillerée de coulis, sel, gros poivre ; faites boüillir le ragoût à petit feu ; quand il est cuit dégraissez-le ; passez dans l'huile de petits croûtons de pain, grands comme des trufes ; mettez-les égoutter sur un linge blanc, & les metrez dans le ragoût de trufes un moment avant que de servir ; ensuite marinez vos vives avec l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, une gousse d'ail, le tout haché, & les faites griller. Quand elles sont cuites servez avec le ragoût de trufes.

Vives au petit lard.

Foncez une casserole de veau & de jambon ; tranches doignons ; vuidez des vives, coupez la tête, mettez-les sur les tranches de veau, couvrez-les avec des bardes de lard ; faites suer les

tranches de veau un quart d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, une feuille de l'aurier; faites-les cuire à petit feu; prenez une demi-livre de petit-lard; coupez en tranches, faites blanchir & cuire dans du boüillon. Quand il est cuit, ôtez-le du boüillon; détachez-le d'avec la couenne, prenez les vives, dressez-les, & les tenez chaudement; passez leur cuisson dans un tamis; remettez-la sur le feu avec une cuillerée de coulis & les morceaux de petit-lard; faites faire quelques boüillons, pour que le petit-lard prenne du goût; dégraissez bien la sausse; pressez-y un jus de citron; goûtez si le ragoût est de bon goût, & servez sur les vives.

Vives à la Provençale.

Foncez une tourtiere avec des tranches d'oignons, thin, laurier basilic, ail, & bardes de lard; vuidez, lavez, cizelez des vives en deux des deux côtés; assaisonnez avec sel, poivre, jus de citron, mettez-les sur des bardes de lard avec des tranches de citron; couvrez les vives dessus, comme dessous; faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere; mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne, que vous faites boüillir & écumer; mettez-y, après l'avoir fait réduire à moitié un peu de jus, un demi verre d'huile, le jus de deux citrons, sel, gros poivre, de l'échalote hachée; retirez les vives du four; quand elles sont cuites, dressez-les & la sausse par-dessus.

Filets de vives glacés à la pimbêche.

Vuidez, lavez, levez les filets des deux côtés, que vous faites piquer par-dessus avec du petit-lard; mettez dans une casserole une noix de veau coupée en dés, une tranche de jambon cou-

pée en dés, un bouquet de toutes sortes de fines-herbes, une gousse d'ail, trois clous; faites suer le veau & le jambon; mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bouillon, une cuillerée de réduction; faites cuire le veau pendant une heure; passez ensuite cette glace au tamis; mettez de l'eau sur le feu; quand elle bout, mettez un moment blanchir les filets de vives piqués; retirez-les dans l'eau fraîche; faites-les cuire avec la glace que vous aurez passée au tamis; quand elles sont cuites, faites réduire la glace, & glacez les filets, comme un fricandeau; ayez une bonne sausse à la pimbêche; mettez dessus les filets de vives glacés pour la sausse. (Voyez *Sausse à la pimbêche.*)

Vives à la broche à la Sultane.

Voyez pour l'apprêt de ces vives, *Vives à la broche en gras*, & servez dessous une sausse à la Sultane. Voyez *Sausse à la Sultane.*

Vives à l'Electorale.

Vuidez de belles vives, écaillez, lavez & essuyez-les; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez les vives dessus; couvrez-les de bardes de lard; assaisonnez de sel, fines épices, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous, feüille de laurier; faites suer les tranches de veau avec les vives; moüillez avec deux verres de vin blanc; faites cuire les vives, feu dessus & dessous; mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, des champignons, trufes, bouquet, tranches de jambon, un morceau de beurre; passez le tout ensemble, moüillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillerée de réduction, du bon boüillon; faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez-le, mettez-y deux cuillerées de coulis. Quand le ragoût est fini & la sausse réduite, pressez-y un

jus de citron ; tirez les vives de la braise, dressez-les & le ragoût par-dessus.

Vives frites.

Vuidez, lavez, essuyez, ciselez, farinez & faites frire des vives dans une friture de beurre affiné. Etant bien frites & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoutter ; dressez-les, garnissez-les de persil frit, & les servez chaudement pour un plat de rôt.

Vives aux capres au roux.

Faites frire des vives de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus ; prenez la grosseur de deux noix de beurre ; étant fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez ; étant roux, mettez-y un peu de ciboule, de persil & de champignons hachés ; moüillez d'un peu de boüillon de poisson ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y mitonner les vives frites dedans ; étant diminué à propos, tirez les vives de la casserole, & les dressez dans un plat ; mettez une petite poignée de capres dans la sausse, liez-la d'un coulis au roux ou d'écrevisses ; si cette sausse est d'un bon goût, jettez-la sur les vives, & les servez chaudement.

Vives aux concombres.

Faites frire les vives de la même maniere qu'il est marqué ci-devant. Etant frites de belle couleur, faites un ragoût de concombres & les coupez par moitié ; ôtez-en le dedans & les coupez en dés ; mettez-les mariner avec du poivre, du sel & du vinaigre, & un oignon coupé par tranches ; étant marinées, pressez-les dans un linge ; mettez un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu, mettez-y les concombres & les faites roussir ; étant roux, moüillez-les de boüillon de poisson ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites, dégraissez-les & les liez d'un coulis

coulis au roux ; mettez mitonner les vives dans la casserole avec les concombres ; tirez-les & les dressez. Si le ragoût est d'un bon goût, jettez-le sur les vives, & servez chaudement.

Vives aux laituës.

Vuidez, lavez & essuyez entre deux linges vos vives, cizelez-les ; faites fondre un peu de beurre, mettez-y un peu de sel ; frotez les vives de ce beurre ; mettez-les griller à petit feu ; prenez les cœurs d'une douzaine de laituës, faites-les blanchir dans de l'eau ; étant blanchies, jettez-les dans de l'eau froide ; ensuite pressez-les une à une ; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole ; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & remuez toujours ; lorsqu'il est roux, coupez les laituës par la moitié, faites-leur faire quatre ou cinq tours, moüillez-les d'un boüillon de poisson ; assaisonnez-les de sel, poivre & un bouquet ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites, dégraissez-les & les liez d'un coulis d'écrevisses ; si le ragoût est d'un bon goût, dressez les vives grillées sur ces laituës, & servez chaudement.

Vives aux trufes.

Faites griller les vives de la même maniere que celles aux laituës. Faites un ragoût de trufes, dressez les vives ; jettez le ragoût de trufes dessus, & servez chaudement. Voyez à trufes, *Ragoût de Trufes.*

Vives aux mousserons & aux champignons.

Voyez à *Mousserons* & à *Champignons*, comme se font ces ragoûts, & apprêtez les vives comme les vives aux laituës.

Vives à la sausse aux anchois.

Vuidez, lavez, essuyez & cizelez des vives ; frotez-les de beurre fondu & de sel, & les faites griller ; faites une sausse aux anchois avec beurre

frais, pincée de farine, ciboules; assaisonnez de poivre, sel, muscade; moüillez d'une goutte d'eau & d'un peu de vinaigre; lorsque la sausse est liée, dressez les vives, versez dessus, & servez chaudement.

Vives au coulis d'écrevisses.

Mettez griller des vives, faites une sausse blanche, mettez-y coulis d'écrevisses, la quantité qu'il en faut pour que la sausse soit de la même couleur; dressez les vives, jettez la sausse blanche au coulis d'écrevisses dessus, & servez chaudement.

Vives aux Huîtres.

Mettez des vives dans une casserole; assaisonnez-les de sel, de poivre, de fines épices, d'une couple d'oignons, d'un bouquet, d'une feüille de laurier, un peu de persil, une tranche de citron; moüillez d'une demi-bouteille de vin blanc, avec un peu de boüillon de poisson, du beurre; faites fondre du beurre, étant fondu, mettez-y un peu de farine, remuez toujours; étant à demi roux, moüillez-le du jus où sont les vives; revuidez-le dans les vives, laissez-les achever de cuire, qu'elles soient bien nourries & d'un bon goût; étant cuites & égouttées, jettez sur ces vives un ragoût d'huîtres, & servez chaudement.

Vives aux laitances.

On sert les vives de la même façon que ci-devant. Pour le ragoût, voyez *Laitance.*

Vives avec une sausse hachée.

On sert aussi des vives de la même façon avec une sausse hachée. Voyez *Sausse hachée.*

Vives aux écrevisses.

Faites cuire les vives de la même maniere que celles aux huîtres; jettez dessus un ragoût de queuës d'écrevisses, & servez chaudement.

Vives grillées avec un ragoût d'huîtres, de laitances ou d'écrevisses.

L'on sert encore ces vives grillées avec ces mêmes ragoûts d'huîtres, de laitances & d'écrevisses.

Vives au moules.

Faites cuire les vives de la même maniere que les vives aux huîtres, & les dressez avec un ragoût de moules. Voyez à *Moules*, comment se fait ce ragoût.

Vives au vin de Champagne.

Coupez la tête & la queuë des vives ; coupez-les en deux ; arrangez-les dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, feüilles de laurier, oignon, un bouquet, quelques champignons & mousserons ; faites boüillir une demi-bouteille de vin de Champagne, mettez-la dans la casserole où sont les vives, faites cuire sur le fourneau ; étant à demi-diminué, mettez-y un morceau de beurre, & achevez de faire cuire ; étant diminué à propos, liez d'un coulis d'écrevisses ou autre coulis ; tirez l'oignon, le bouquet, la feüille de laurier, jettez le coulis dessus, & servez chaudement.

Vives en fricassée blanche.

Coupez des vives par morceaux, mettez dans une casserole un morceau de beurre frais ; le beurre étant fondu, mettez-y les vives avec des champignons, des mousserons, quelques trufes vertes ; assaisonnez de sel, de poivre, un bouquet ; passez le tout ensemble, mettez-y une pincée de farine, prenez garde qu'elle ne s'attache à la casserole ; moüillez d'un peu de boüillon de poisson, de vin blanc que vous aurez fait boüillir avant ; laissez cuire à petit feu ; étant cuit, faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs, délayés avec du verjus & un peu de persil haché ; remuez toujours sur le four-

neau, jusqu'à ce qu'elle soit liée, prenant garde qu'elle ne tourne ; si elle est d'un bon goût, dressez & servez chaudement.

Vives grillées.

Les vives grillées se servent avec une sausse à l'anchois dessus, ou bien un coulis de la même manière que les vives à la sausse à l'anchois, ou au coulis d'écrevisses.

Vives farcies.

Vuidez, lavez & essuyez des vives ; faites une petite farce de cette maniere. Prenez une vive & la desossez ; mettez la chair sur une table avec des champignons, un peu de persil, de la ciboule hachée ; assaisonnez de sel & de poivre, & d'un peu de muscade ; hachez le tout ensemble, mettez un morceau de beurre frais, ce qu'il en faut, une couple de jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême ; pilez le tout ensemble ; tirez la farce du mortier & en farcissez les vives par les ouies ; arrangez-les dans une casserole ; prenez une carpe, écaillez, vuidez & la coupez par morceaux ; mettez du beurre dans une casserole, pelez une demi-douzaine d'oignons & les coupez par tranches. Le beurre étant fondu, mettez-les dans la casserole avec une carote & un panais coupés par tranches, & les remuez avec une cuiller ; étant à demi roux, mettez-y de la farine ; achevez de les faire roussir en les remuant toujours. Etant roux, mettez-y la carpe coupée par morceaux, & lui faites faire deux ou trois tours ; moüillez-la d'une purée claire ; ajoutez-y une demi-bouteille de vin blanc ; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices & fines herbes, persil, ciboules, quelques champignons coupés par tranches ; faites cuire le tout ensemble ; étant cuit, passez-le dans un tamis, pressez bien le poisson ; prenez de ce jus, & moüillez ces vives farcies,

mettez-les cuire; étant cuites & de bon goût, faites-les égoutter, dressez-les, jettez dessus un ragoût de mousserons ou de trufes vertes ou autres ragoûts, & servez chaudement.

Vives en casserole.

Farcissez des vives de la même manière qu'il est marqué ci-dessus; ciselez-les; garnissez le fond d'un plat ou tourtiere d'un peu de beurre; assaisonnez de sel, de poivre, de muscade, de tant soit peu de fines herbes, quelques ciboules entieres, un peu de persil haché; arrangez les vives dessus, assaisonnez-les de sel, de poivre, de muscade, persil haché; mettez-y un verre de vin de Champagne; arrosez de beurre fondu; pannez d'une mie de pain fine; mettez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuites, & d'une belle couleur, tirez-les, & les dégraissez; mettez-y un peu de coulis d'écrevisses, ou de sausse à l'anchois, & les servez chaudement.

Vives en casserole avec toutes sortes de ragoûts.

On sert ces vives en casserole avec toutes sortes de ragoûts; dressez un ragoût au fond d'un plat; mettez les vives en casserole dessus.

Vives en filets frits.

Vuidez des vives, lavez-les, & les essuyez; coupez la tête & le bout de la queuë; fendez-les, & en ôtez l'arête; coupez-les en quatre, & les mettez mariner avec du vinaigre, du sel, du poivre, quelques oignons coupés par tranches, feüilles de laurier; étant marinées, tirez les filets de la marinade, & les mettez essuyer sur un linge; farinez-les; faites-les frire dans de la friture de beurre rafiné; étant frits & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoutter; dressez-les sur un plat garni de persil frit, & les servez chaudement.

Vives à la broche en maigre.

Vuidez, lavez, & essuyez des vives; faites

des lardons de chair d'anguille; piquez-en les vives avec des anchois; passez une brochette au travers de chaque vive; attachez-les à la broche; faites une marinade avec un peu de vinaigre, un demi-verre de bouillon de poisson, quelques ciboules entieres, des oignons coupés par tranches, quelques tranches de citron, du sel, du poivre; mettez la broche; arrosez toujours de cette marinade en cuisant; faites une sausse hachée avec une trufe verte, une couple de champignons, un peu de ciboule & de persil, le tout à part sur une assiette; mettez un morceau de beurre dans une casserole; étant fondu, mettez une pincée de farine, remuez; étant roux, mettez-y la ciboule, ensuite le persil, les champignons & trufes; faites faire deux ou trois tours; moüillez d'un peu de boüillon de poisson; faites mitonner à petit feu; assaisonnez de sel & de poivre; étant diminué à propos, mettez-y des capres, & un anchois; liez le coulis; quand la sausse est d'un bon goût, tirez les vives de la broche, & les dressez dans un plat; jettez la sausse dessus, & servez chaudement.

Vives à la Stanislas.

Habillez une petite anguille; coupez-en les lardons; maniez-les avec toutes sortes de fines herbes & fines épices; lavez une demi-douzaine d'anchois; ôtez-en l'arête; coupez chaque moitié en deux; lardez les vives en travers; un lardon d'anguille, un lardon d'anchois; lardez-les de cette façon, depuis la tête, jusqu'à la queuë; prenez deux hatelettes, passez au travers des vives; attachez les hatelettes à la broche; faites cuire les vives, en les arrosant de tems en tems avec une marinade, telle que la précédente; quand les vives sont cuites, faites une sausse avec beurre, un bouquet de persil,

ciboules, thim, laurier, basilic, gousse d'ail, trois clous, deux trufes hachées, quatre ou cinq champignons hachés ; passez-les sur le feu, moüillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis maigre, un peu de bon boüillon, sel, gros poivre ; faites bouillir cette sausse à petit feu ; dégraissez ; quand elle est réduite & finie de bon goût, ôtez le bouquet ; mettez un peu de capres hachées, & servez dessous les vies.

Salade de vives.

Faites frire ou griller des salades de vives ; laissez-les refroidir ; étant froides, coupez la tête & la queuë ; coupez-les par filets ; arrangez-les dans un plat ; garnissez-les de cerfeüil haché, de petites capres ; assaisonnez-les de sel, de poivre, d'huile & de vinaigre, & servez.

Terrine de vives.

La terrine de vives se fait de la même manière que la terrine des tranches de saumon & de truites. (Voyez *Saumon.*)

Tourte de vives.

On fait la tourte de vives de la même manière que la tourte de saumon & des truites. (Voyez *Saumon.*)

Potage de vives.

Le potage des vives se fait de la même manière que le potage des perches. (Voyez *Perches.*)

ZESTS D'ORANGE, voyez *Orange*.

ZESTS DE CITRON, voyez *Citron*.

Fin du Dictionnaire des Alimens, &c.

